Von Speisen. Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verstandt.

Vber den zůsatz viler bewerter künst/ insonders fleissig gebessert vnd corrigirt.

Auß { Apitio. Platina. Varrone. Bapt. Fiera &c.

Register. Alles so nach Ordnung in disem Büch. Darinnen (A) die erste/ vnd (B) die ander seidt des blats bedeutet.

III. B.

Fasten Speisze.

Von fischen.

Fisch wol zusieden.
Holbraten oder Rechbraten in der Fasten.
Fischbraten.

IIII. A.

Würst von fischen.
Küchlin von fischen.
Dreierlei essen von einem fisch/ das doch der fisch nach beduncken/ gantz bleibt.
Ein meisterlich Galrad über fisch/ als da seind Salmen/ vnd andere grosse Reinfisch.

B.

Fisch galradt die da im Sommer gern gestehn.
Fisch lang frisch behalten.

Von Krebßen.

Galradt/ Krebß/ Gar ein höflich vnd däwigs essen.

V. A.

Galradt zů den eingemachten Krebßen.
Gesültzte Krebs.
Pasteten von Krebßen.

B.

Torten von Krebßen.
Gebachens von krebßen.
Müßlin von Krebßen.

VI. A.

Krebs zusieden.
Küchlin von Krebßen.
Wie Krebs vnd fisch gůt zusieden.
Wölche fisch dem menschen schädlich zuessen.

Von Biren.

Biren einzumachen.
Gedörte biren zů machen vnd zů kochen.

B.

Küchlin von dürren biren.
Ein brotpfeffer von gedörten biren/ für das gemeyn arm volck.
Gesultzte Morchen.

Von älen.

Ael/ Biberschwentz/ Stockfisch/ Reinfisch/ vnd Bolchen zukochen.

VII. A.

Gůte Suppen.
Kirßen müß.
Gerennet milch.
Vergulden.

B.

Blaw müß von Mandel vnd Reiß.
Schwartz gemüß.
Gemüß von Mandel vnd Fischen.
Eyer müser.

Von Obs.

Obs frisch behalten/ das nit fault.

VIII. A.

Von Nußen.
Weinber über iar frisch zubhalten.
Korn oder Weytzen sangen.
Obs müser/ Von Holder/ Biren/ öpffeln/ Maulbern/ Kirsen/ Bronbern/ Amerellen/ Weichselen 2c.

B.

Von Mandeln.

Milch grün/ blaw 2c. Käß vnnd Ziger von Mandeln.

Gebach-

Gebachens von Oblaten/Mandelen vnd Reiß.
Gezogen gebachens.
IX. A.

¶ Von Erbßen.

Mehl pfefferlin.
Höflich essen an Fastagen.

Fleysch Speise.

Wie man fleysch räuchen sol.
Fleysch das man stoßt den krancke.
B.
Ein Galradt warüber du wilt.

¶ Von Hünern.

X. A.
Geprester schweinskopff.
Gebratens daruon.
Füll in ein braten oder geflügel.
B.
Sultzbrü.
Leber sultz.
Lungen küchlin dreierley.
Gebachens von kelber Lungen.
Fleyschknöpflin.
XI. A.
Holbraten von kalbfleysch.
Pasteten auff Welsche art.
Hirschen lummel braten.
B.
Rechmüß.
Küchlin von Fleysch/Wilpret/Hünern/oder vogeln.
Ein wachtel brü.

Von Eyerspeiß.

Kugelechte eyer.
Gestrichen gebachens.
Kroß Eyer.
Höflich essen von Eyern.
XII. A.
Geschachtzabelts bachen/mitt fünff farben.
Angestrichen gebachens.
B.
Ein frembd gebachens.
Braune küchlin/die vergült scheinen.
Güte sträublin.
Güte krapffen von öpffel vnd birn.
XIII. A.
Lappenn küchlin.
Krapffen teyg.
Krapffen für kostliche herrn.
Krapffen aller handt.
Güt gebachens von Eyern.
Ein güt gebachens von kreutern.
B.
Güte Turten.
Fleysch Turten.
Gebachens von Erbßen.
Gebachens von Reiß.
XIIII. A
Zwei güt essen von öpffeln.
Gefülte bratbiren/an eim spiß gebraten.
Salbei gebachens zweierley.
Gebachens von Regelbiren.
B.
Morchen mit eyern füllen.
Milchküchlin für krancke vnd kindtbetterin.
Ein küchlin in eim mörser.

Von Salsen/senff/ vnd Latwergen.

Güte grüne Salsen von kreutern.
XV. A.
Salsen võ Knoblauch/Eschlauch/Salbei/Rautten/Polei/Pomerantzen/Weichseln.
B.

¶ Von Senff.

Senff zů richten viler hand.
Kitten Latwerg.
Gůte Latwergen von biren.

XVI. A.

Latwerg zum magen/vnd für alle böse nebel.
Zů der brust ein Latwerge.
Kompost kraut also rohe im Herbst bald wol schmeckend zumachen.

B.

Ander theyl dises Bůchs.

¶ Von dem Wein.

Wie man sich weins gebrauchen.
Wañ wein verbotten ist.
Vnmessigkeyt des weins.
Von schaden der truckenheit.
Ein weise zů trinken.
Von dem Most.

XVII. A.

Tugent des weins.
Weinfaß zubereytten.
Regenwasser vom wein zescheyden so im ablesen darein komen.
Ob wasser in wein sei zů probiren.
Gebrechen des weins zůerkennen.

B.

Zů fürkommen das der wein nicht breche.
Wein zuuersůchen.
Eim wein die farbe zuwiderbringen.
Eim wein die farb zubehalten.

XVIII. A.

Seyeren wein zů widerbringen.
Vom Ablassen.
Wölche wein gern abfallen.
Abgestanden wein widerbringen.
Weissen wein rot zumachen.

B.

So ein wein einen übeln geschmak hat.
Wein als käßwasser.
Wein der nach bech schmeckt.
Gewürtzer wein.
Zů gesundtheit des leibs ein fast gůter wein.

XIX. A.

Borrago wein.
Ochsenzungen wein.
Wein von gedörten weinberen.
Roßmarin wein.
Fenchel wein.
Eniß wein.
Negelin wein.

B.

Wermůt wein.
Wein für den hůsten.
Augentrost wein.
Salbei wein.

XX. A.

Isopen wein.
Ein wein der die glider fürnemlich sterckt vnd gsund behalt.
Wein den gantzen leyb sterckend.
Wolgeschmackend wein.
Einem wein wölcherlei gschmack man wil zugeben.
Wein wider den blůtfluß/vnd zů sterckung des Magens.
Merretig wein.

B.

Bromber wein.
Zwibel wein.
Nessel wein.

XXI. A.

Das wein nit abfalle.
Hefftrůb wein glaßschön zumachē.
Von Ablassen.

148

B.
Ran rot wein.
Wañ ein wein schimlet.
Seyger wein.
Von weychem wein.
Wein schön behalten.
XXII. A.

Von Essig.

Güten essig zumachen.
B.
Güten essig in eil zumachen/ auff vilerlei art.
Bier essig zü machen.
Was den essig güt behalt.
zů krefftigung der Natur vnd Magens des menschen.
Artzneiung so einer nach langer kranckheit noch im hirn vnnd haupt schwach ist.

Zů dem Magen.

XXIII. A.
Zeychen dabei man alle gebrechenn des Magen abnemen mag.
Viler hand Artzneien zů allen siechtagen des Magens.
B.
Regiment natürlich gesundtheit zů behalten.

End.

Artznei Büchlin

ZU gůt dem menschen/ alle ding
Gibt Got vnd die Natur bering
Zů niessen das mit danckberkeit.
Von anfang alles ist bereit.
Die solchen sich thůn ordenlich
Gebrauchen/ gibt es stetiglich
Gesunden leib. Das widerspil/
Vnordnung/ füll/ bringt siechtag vil
Also zerhalten gsunde tag/
Betracht wz dulden mög dein mag
Drumb recht die alten gsagt vnd noch
Der best Artzet/ ein gůter Koch.
Dweil iedem solchs nit wissend war/
Findsts hierin eygentlich vnd klar.

Fasten Kuchenmeysterei.

Fasten speiß.

¶ Von Fischen.

Alle Fisch so in gemeynem brauch/seind natürlich kalt vnnd feucht/ Meer fisch doch am wenigsten/von wegen des saltzwasser. Gesaltzen fisch seind am vngesündesten/Dann sie speisen übel/vnd bringen durst. Je härter/steynechter vnnd frischer ein wasser/ie besser die fisch darinnen.

Fischwerck vndewlich. Alle Fischwerck seind vndewlich/ von wegen jrer kelte vnd schleimigkeit. Machen ein kalt Flegmatisch geblüte/darauß mancherley siechtagen entstehn/Schwächen die glider/bringen wassersucht/vnd grossen durst/ Feuchte im leib/ vnd fruchtbarkeyt.

Fisch wol sieden.

Nach stedts darunder ein gůt feur/on rauch/ Wenn die grädt abgehn/so haben sie sein genůg/ Scheume sie schon/vnnd mach sie ab zů rechter maß/mit würtzen vnnd saltz/versůch sie wol/vnnd trucken sie dann mit essig ab/vnd leg sie ein/ trucken oder naß/vnnd trag sie für. Werden sie trucken fürgetragen/ so strewe eitel gůten gestossenn imber darauff.

¶ Ein Holbraten oder Rechbraten in der Fasten zumachen.

Nim feigen/weinber/erwell sie in gůtem wein/hack sie klein/sehe mehl darein/vermisch es wol/ machs ab mit saltz vnd würtzen/ netz die hend inn einem teygwasser/ Schlag die feigen vmb einen spiß/als einen holbraten/mit nassen henden/vñ truck jn wol an/ Lege jn zum feur. So er nun gebraten ist/so schneid jn nach der leng auff/an beden seiten am spiß/mach hübsche stuck darauß/ vñ besteck sie mit mandelkern/ vergilbt oder geferbt/vnd gibs dar. Du magst zucker drauff sehen/oder frisch imber. Den braten begeußt man auch mit buttern.

Ein Fischbraten zumachen.

Nach in gleicher weiß als den jetzgemelten holbraten. Nim einen hecht/bereyt jn schon/löse jm den gradt ab/ vnd mit würtzen abgesotten/als er sein sol/behalt die brů/vnd stoß jn in einem mörser.

ser mit weinber/vnd mit honig/würtz/saltz/vnnd wenig mehl gesotten/ das temperir wol mit buttern/schlachs vmb einen spiß als den holbrat= en/vnd leg jn zum feur. Nim das haupt/den grat/vnd den schwantz/häck das zů stücklin mit dem schweyß/seuds gar wol ab mit wein/reib lebkůch en drein/Machs ab mit würtz vnd saltz/oder mit fischbrů/versůch es wol. Wiltu den hecht nit vor sieden/so hack jn gar klein/stoß jn wol inn einem mörser/bereyt jn mit der Specerei/wie vor gesagt ist.

¶ Würst von Fischen.

¶ Schůp vnd hack sie klein/stoß in einem mörser/Thů würtz vnnd saltz darzů/füll die därm/vnnd seud sie ab als fisch mit wein/mach ein gelbs pfefferlin dran.

¶ Kůchlin von Fischen.

Breydt sie schon/fahe den schweyß auff/vnd löß die grät ab/behalt das haupt/schwantz vnd eingeweyde/wirff die gall auß/dañ nim die fisch/hack sie klein/also rohe vngesotten/stoß wol in eim mörser/Thů mehl/weinber/vnd gůte würtz/saltz vnnd buttern drunder/Das bach wol/machs in ein zisenlin mit lebkůchen/so ist es bereyt. Das ander von den fischen/haupt/grädte/vñ ingereusch/darauß mach ein vor essen/schon gesotten in wein/vnd abgemachet als andere fisch/gegilbt vñ gewürtzet/Versůchs am saltz/Seind zwei höfliche essen von Fischen.

¶ Dreierlei essen von einem fisch/das doch der fisch nach beduncken/gantz bleib.

Theyl einen Hecht odder anderen Fisch inn viertheyl/Das erste theyl brat auff einem rost/Das ander theyl seud ab mit wein vnd würtz/Das dritt gefült/Das vierd der schwantz gebachen/Vnd der fisch sol zesamen gelegt werden/iedes stuck/als er gantz sei/vnnd mit peterlin wol bestrewet/vnnd dar gesetzt. Darbei sol gesetzt werden gůte Salsen odder essig in vil kleinen schüsselin/so ißt ein ieder was jm gefelt/vnd ist seltzam.

¶ Ein meisterliche Galradt über fisch/Als da seind Salmen vnd andere grosse Reinfisch.

Dise Fisch mach zů gůten stuckenn/Spiß ie zwei odder drei gůter stuck an ein hültzin spißlin/seud sie also ab mit wein vnnd essig/saltz vnd würtz/Behalt die brů als vorgeschriben steht/Behe das brot vnd thů jm als vor. Würde die Galradt zů dünn/so nim lorber bletter oder die schaln/oder auff ein halbe lorber/vnd stoß sie mit dem gebeheten brot/vnd mit der fischbrů/treib das durch/vnd temperirs/Versůchs ob es recht gewürtzt vnd gesaltzen/Darnach leg die fischstuck ein/schütt die galradt darüber/laß gestehn. Wiltu gern so sehe aber imber darüber/oder zimet/oder muscatblů/vnd gilb es.

¶ Ge=

¶ Gesultzte Fisch im Somer zubreyten so sie doch nit gern gestehn.

WEñ du die Fisch bereytest / so behalt den schweyß vnnd die schüppen / vnnd den gradt / Thů es inn ein hafen / seud es mitt wein / scheum es schon / schütt in einen mörser / stöß es wol / vnd streich es durch ein tůch mit seiner eygnen brü darinn es gesotten ist / Ein Lorber blat darinn gestossen vnd durch getriben / so gesteht es. Leg die Fisch ein so sie schon gesotten seind / als vil du schüsseln wilt / Nim dañ die fischbrü / thů die schüppen brü darunder mit würtz vnd allem / versůch was gebrist im geschmack / Essig / Saltz / oder Würtz / Laß in einer pfannen erwallen einen wal / darnach schütt es über die fisch / die laß erkalten im lufft / vnnd vnd saltz sie dañ ein. Wiltu Mandeln oder Weinber darauff strewen / das thů bei zeiten / ee sie halben weg gestehn / so bleiben sie also gůt vnd reyn.

¶ Fisch behalten das sie lang frisch bleiben.

LEg sie in ein fäßlin oder oder in einen irden hafen / vnd geuß gůten essig darauff / leg peterlin daran / vergrabs in ein frisches erdtreich / Vnd wenn du die fisch vnd essig auß nimbst / so geuß alwegen frischen essig wider daran / vnnd deck das mit gůten decken wider zů / so bleiben sie lang frisch / vnd werden nit stinckend.

Von Krebßzen.

MAn mag sie kochen mit wasser / essig / vnd vilem saltz / vnnd solt sie also sieden / das der schaum zwei oder dreimal überschieß.

Krebs schalen zů äschen brennt / mit honig vnd entian truncken heylend rasender hund biß.

Gesultzte Krebs / gar ein höflich vnd dewigs essen / on schaden.

SEud die Krebs mit wein ab / vnnd schel die scherenn / hälß vnnd schwentz / behalt das ander / würtz es besonder. Nůn mach die brü also. Nim bersig die klein seind / seud sie inn wein vnnd essig / als vil du jr haben wilt odder bedarffst / Schütt sie auß / vnnd thů die gall auß den köpffen / Nim dañ die bäuch / scheeren vnd schwentz / stoß sie wol in einem mörser / zertreib sie mit der brü / darinnen sie gesotten seind / durch ein tůch / Nim darnach aber frische krebs / nur die gescheleten scheerrn vnd schwentz / Thů sie inn die durch getriben krebs in ein pfañ / erwell sie schon eiñ kleinen wall / Mach sie ab von würtzen vnd saltz / Versůch sie was jnen gebrech / vnd laß erkalten.

Galradt zů den eingemachten Krebßen.

SEud krebs ab/wieuil du wilt in wein vnd essig/ schäl sie/ thů das bitter auß den köpffen/ Schäl die scheeren vnd die bäuch/ thů sie in ein morser/ mandeln vnd ein brosamlin weißbrots darzů/ Stoß wol mit gůtem wein/ treibs durch ein tůch/ thů es in ein pfañ/ vnnd buttern darein/ machs ab mit würtzen vñ saltz/ versůchs. Wer es dañ zů starck/ temperiers mit wasser/ also das essig/ wein vnd würtz rechte maß haben. Setz sie für kalt oder warm/ bestrew sie mit welschen weinberē oder frisch emmber/ so du sie warm gibst. Wiltu sie kalt gebenn/ wans wol gestanden/ so besteck sie mit Mandeln.

Gefült Krebs.

Seud sie in wasser/ schel sie schon/ leg die grossen scheren besonder/ nim die andern gscheltē kleinē krebs/ hälße/ beuch vñ scherē/ hacks gar klein/ schlag frisch eyer darūder/ nach ď vile ď krebs/ machs ab mit würtz vñ saltz/ gilb sie ein wenig/ hack peterlin bletter drein/ knits wol mit eim rohē ey/ so bleibts klebrig vñ beieinander/ dañ nim die höfel oder ruckschalen/ fül sie wol/ stürtz einen andern höfel darüber/ also dz die köpff von einander kert/ die bench gegen einander. Wiltu sie dañ braten/ so stoß zwen oder drei an ein spißlin/ legs auff einn rost/ thů jn nit zeheyß biß die fül erstarck vnnd gerecht werd/ gib sie also warm für. Magst sie auch inn buttern röstenn biß die fül gnůg hat. Darnach nim das andertheyl der behaltenen krebs/ schon geschelt vnd reyn bereyt/ stoß mitt rein gebeutelter brotbrosam in einem morser/ treibs durch ein tůch/ Dann leg die grösten krebßscheren vñ schwentz darein/ machs ab mit würtz vnd saltz/ laß erwallen/ also heyssens gstossen krebs. Darnach ist ein höfflicheyt drauff/ Wañ der gestossen krebs brů schon bereyt/ abgegilbet/ gewürtzt vnd gesaltzen/ so nim ein weißbrot/ machs innen hol als ein sturtz/ oder glocken weiß/ nit zů groß noch zů hoch/ stoß die geschelten scherē darein/ stürtz sie in ein schussel/ ij. iij. oder iiij. stürtz/ darnach der gest vil seind/ vnnd schüt dañ mit eim leffel der gestossenen krebs darüber/ wo es bloß were/ vnd leg die kleinen schwentz/ beuch vnd scheren darumb/ darzů in die brů getruckt das nichts bloß sei/ besprengs oben mit lauterm buttern/ trags für.

¶ Pasteten von krebßen.

SEud die krebs on saltz/ schel sie schon/ vñ leg sie zusamē/ vñ hack peterlin gar klein/ Nim frisch eyer/ klopff sie gar wol/ die schüt in den teyghaffen/ schneid gůte bieren/ lenglechte schnitz/ stoß sie in die füll/ thů feigē vñ weinber darein/ stoß die krebßscher/ beuch vñ schwētz alle nach der lenge darein/ Darnach mach eiñ gůten wein ab mit würtz vñ saltz/ versůchs was im breste/ vñ schütt es über die fül/ in den teyghaffen/ Beschlahe die renfft mit einem geschlagen ey/ odder zweien/ so weichenn

sie nicht/Thů buttern zwischen den teyghafen vnnd scherben/setz in einen bachofen/laß sieden oder bratten/Lůg ie darzů/Gibts rauch/so brent es/wends mit buttern zůgiessen.

Ein Torten von Krebßen.

EIn Torten teyg gelegt in ein feyste pfan/Mach ein füll von eyern vnd geriben käß oder lebkůchen/temperiers wol/vnd nit zů dün/schüts in die teygpfan/Ists zů dünn/so misch es mitt milchraum/Machs ab mit würtz vnd saltz/saffran vnnd peterlin. Magst nemen salbey/ploey oder ander würtz/wol gehackt/temperier die füll damit/vnnd stoß die Krebs ein. Wiltu biren darein thůn/feigen oder süß öpffel/lenge lecht geschnitten/vnd mit den krebßen darein gestoffen/ist gůt/Mach die deck über die teygpfannenn/Schütt butter darauff/Setz über ein klein fewr/vnd ie baß vnd baß rösch kolen drumb/oder reib die pfan vmb vnnd vmb/vnd wart auff den rauch/den dempff mit buttern/vnnd wann die deck braun wirt/so hat es sein gnůg/Setz den teyghafen also gantz auß in ein weite schüssel/vnd trags für/vnd mach dann stuck darauß/vnnd leg den gesten für gar höflich/Das steht wol von Krebßen.

Ein Gebachens von Krebßen.

BEreydt die kreß gar schon/Mach ein gelbs teyglin von eyern/abgewürtzt vnd gesaltzen/nit zů dünn odder zů dick/welg die Krebß darein/iedes stücklin besonder/vnd bach sie/aber die kleinen scheeren vnd bröcklin mach in küchlins weiß oder in strauben weiß/vnd bach sie/Hastu nit schöne eyer/so nim ein wenig saffran darzů/trag das bachen also warm für. Wiltu honig oder zucker darauff sehen/das ist gůt.

Ein müßlin von Krebßen.

VOn höflichen farben machs also/on schaden. Nim gůte milch vnd kornblůmen safft/rür vnnd temperier es wol durcheinander/thů auch schönes mehl darzů/vnnd temperiers noch baß/Bereyt die krebs gar wol/wirff nur die gallen auß dem haupt/so magstu sie stossenn mit wein bereyt/oder mit schaln vnnd allem/thů ein weißbrot darunder/trucks durch ein tůch/machs ab mit würtzen vnd saltz/thů es ins müßlin/vor gezworen mit mehl vnd milch/temperier es wol mit einem löffel/Ist es vor nit abgemacht mit würtzen vnd saltz/so mach es ab. Ists zu dick/so mehr es mit milch zů rechter maß/thů es in ein feyste pfan/Laß sieden als ein kind müß/Wiltus warm gebē/ie mehr gestossener krebs in dem müßlin sein/ie besser zů gůter dicke/vnd buttern drauff gestrewet/vnd imber/setz also heyß für/das helt gůte dewung. Wiltus kalt geben/so soll das müßlin mit wein oder essig gemacht werden/odder die krebs sollenn mit wein oder essig gestossen oder durchtriben werden. Dasselbig mit einem stäublin mehls ein müßlin gemacht/vñ abbereyt mit würtz vnd saltz/darein

ein gelegt die güten grossen krebs schwentz vnd scheeren allein/wol erkal tet/Gibs also für ein gebratens/ein seltzam essen.

¶ Fisch/Krebs/vnd allerley speyß so da ist kaltter natur/auch milch vñ wasser/müß man mit würtzẽ abtemperiern. Aber kranck leut/heysser natur/bedürffen nit würtz/noch vil saltz/ dañ jr gebrech mehret sich dauonn. Auch güter starcker wein vngemischt mit wsser verderbt sie. Erkennestu dein natur/ so erkennestu auch was wider dein natur ist/ darnach bereyte (dein essen.

¶ Einem menschen der da kalter naturn ist/schadet alles dz da kalt vnnd schleumig ist / Als Fisch/ie feyster/ie schädlicher sie seindt/ er mache oder bereytte sie wie er wölle. Isset er dañ fisch/ vñ trincket wasser darzü/so überfelt jn das Feber. Also auch die verdorbenenn / zähen vnnd gemachten wein bringen den tod. Hierumb gedenck wie dein essen vñ getranck bereyt sol werden/vñ was deiner natür zügehöre. Der lang leben/ vnd rechte vernunfft haben wöl/der nem sein selbs war/Jederman nach seinem stadt/nach dem die vier Complexion von Gotte in der geschöpff geordiniret seind/Heyß/kalt/trucken vnnd naß. Doch hilfft man der natur mit Artzney/Vnd der frawen heymlicheyt grössert jr vnmessigkeyt/in vnordenlichen wercken/darumb müssen jre vil sterben.

¶ Krebs zusieden.

Thü sie in eiñ haffen / vnd verdecke sie gar wol/Geuß wein/ essig/ oder wasser daran/vnd saltz sie / Mach auch ein fewr stedts darunder/Vnnd wenn sie rot werden/so habenn sie sein genüg. Die soll man heyß fürtragen/in verdeckten schüsselen. Zü Fischen vnnd Krebsen mag man weigsel salsen haben.

¶ Wer Fisch vnd Krebs isset/der hüte sich vor milch vnd wasser trincken. ☞

¶ Küchlin von Krebßen.

Nim Krebs/sied sie mit wasser vnnd saltz / schäl sie schon. Nim die häls/scheeren vnd schwentz/mehl/ saltz vnd würtz/hack dz schon/ bestreich die hend inwendig mit honig/vnd welg die küchlin zusamen/Gilb ein teyglin/vnd zeuch die küchlin durch/bach sie brauñ / Gib sie trucken/oder in einem zisenlin/gibstu sie trucken / se besehe sie mit zucker.

¶ Fisch/Krebs vnd Biber schwentz/seind vil besser gesotten mit gütem wein dañ mit wasser/bier oder eitel essig. Alle feyste essen sein dem mensch en schad/vnd die feysten fisch noch schädlicher. So ist brot trucken geessen auch schädlich. Wil aber der mensch käß vnd brot essen / der thü es nit vngetruncken. Feyste speiß Trucken brot.

¶ Von Bieren.

Birbäumen wurtzel bletter vnd frucht haben vil krafft/ Gesottene birbaumen bletter heylend wunden. Die kern gessen vnd nüchtern genützt/vertreibt leber wee. Man macht biren ein wie trüblin/öpffel/pflaumen/pfirsing vnd kitten. Biren ein machen.

Melbirn/Eschenbacherin/Wasserbirn/Kolbirn odder schmaltzbirn/ wol gedörrt in einem bachoffen/vñ die behalten über iar. So man die kochen wil/seubert vnd stilet man sie sauber in warmen wasser/vnnd laßt sie ertrucknen. Wer sie in wein seudt/vnd zů feigen legt in ein essen/sie schützigen als feigen.

Küchlin von dürren biren.

SChäl sie schon/seud sie wol/stoß in einem morser mit mehl vnd lebküchen/gilb wein od milch/geuß daran so müset sichs/thů sie auß/ klopff ein frisch ey/bstreich innẽ die hend/welger die küchlin wol zusamẽ/zeuch sie auch durch ein gelbs teyglin/heb sie auß mit einem löffel in die pfannẽ/vñ bach sie schon/seud wein vnd honig in einem pfeñlin/damit bespreng sie schon. Tragş also für/es ist ein höflichs dewigs essen.

Wer dürre gesottene birn gnůg möcht haben/ sie dienen für feigen vnd dewen seer in blöden leuten.

Solche bieren auß eim brotpfeffer essen/ ist ein gůte armer leut speiß/ rogken brot darein gerert/speiset wol vnd sterckt bösen magen/abgmacht mit saltz vnd lauter imber/nur mit wein vnd essig.

Gesültzt Morchen.

HAstu gesaltzen fischbrů/ist gůt/ odder mach eine also. Nim ein wenig essig vnd wein vnder einander/seud vier kleine birsig darinn/ oder hausen blasen/vnnd lorber/oder die bletter/treib es durch ein tůch/laß es gefallen/seihe es ab/Saltz vñ würtz es/darnach schüt es über die selben morchẽ. Wiltu die brü gelb haben/so thů saffrã darein/laß stehn biß gesteht/so mach gschelte mädelkern/bestecks hüpschlich/dz steht wol. Solche füll möcht man auch in krebs schalen machen/oder füllen.

Von älen.

AChtiar mag ein Al leben/Sechs tag on wasser sein.

Wie man äl kochen sol.

ZEuch jm die haut ab biß anß haupt/Schneid jn auff/Nim das eingereusch vnd die gallen auß/so hack peterlin/saluei/beimenten/ vnnd metrin oder gůte kreuter klein/Temperirs mit essig od gůtem wein/ das es wol feucht werd/Darnach nim imber/negelin wolgestossen muscat vnd saltz/thůs in das geheck/füll den al vnd bestreich jn damit vm vnnd vmb/ Dann zeuch jm die haut widder über biß zum schwantz/ Leg Jn vff eiñ heyssen rost/laß jn bratten/odder mach stuck darauß/ reihe sie an ein breitlecht hültzin spißlin/wend jn beim feur vm/ biß du dadurch greiffest/so hat er sein genůg/ Er brãt also in seim eygen schmaltz/ das man jm sunst nichts mehr darff thůn. Setz salsen/oder gestossen imber da mit für.

Biber

¶ Biberschwentz seind gůt gebraten/ingber drauff/vnd warm fürgetragen. Wiltu es sieden/so ist gůt ein pfefferlin darüber gemacht/oder ein ziselin mit lebkůchen abgesetzt mit gestossen pfeffer verstrewet. Biber schwentz.

¶ Stockfisch můß man blewen vnd einweychen/mit wein oder wasser sieden/mit würtz abmachen. Stockfisch.

¶ Reinfisch vnd Bolchen in wasser abgesotten/bei kraut odder salsen. Dise vnnd alle geräuchte fisch mag man an Fastagen neben suppen oder kraut geben. Reinfisch. Bolchen.

¶ Gůte Suppen zů machen.

NJm dürren rüben brů/leuter sie schon mit abseihen durch ein tůch in ein pfañ vnd ein wenig honigs darein/mach es ab mit saltz vnd würtz. Du magst ein erbiß brů damit bessern/vnd zů allen suppen von gebätem brot vnd ingber drauff thůn. Sehe zucker daran wiltus besser machen/vnd heyße fisch trucken dabei.

¶ Gůt Kirschen můß.

BRich die stile ab/stoß in einem mörser mit kern vnd all/Nim feigen Rosin auff ein essen/Weych weißbrot schnitten in wein/temperirs durch einander/Streichs durch ein tůch mit anderm wein/machs nit zů dick noch zů dünn/Thů ein stäublin mehls vnd buttern drein/Zertreibs wol in einer pfannen/richts an die weil es seud wie ein ander můß/seer lauter schmaltz vnd würtz druff/trags also für. Also magst amarellen/weigseln vnnd erdber müsser machen. Roter wein zimpt baß darzů dann der weiß/vnd das stäublin mehls sol man vorhin wol mit dem wein zwieren/eh mäs einthůt/dañ rürs wol biß geseudt/so müset sichs vñ steht wol.

¶ Gerennet milch.

REiß stoß klein/schlahe jn durch ein siblin/Darnach mach milch ab gestoßnen mandeln/Seihe die besten ab/die andern setz zum fewr das sie nit anbrinn noch übergehe/Thů das reißmehl darein/eh dz die milch heyß werd/mach ein dicks müßlin darauß/Darnach so schüts in ein feuchte schüssel/laß erkalten/schneidts in stuck/wecklins weiß/legs in ein ander schüssel/dañ geuß die dick milch von mandel milch darüber/bestecks mit mandel vergült oder geferbt.

¶ Verguldten.

MAch ein klein honig wasser/bestreich die metall damit/scheuß dz gold oder silber also naß darauff/trucks mit baumwollen zů/wo es nit gleich ligt. Du magst lebkůchen oder anders auch also vergulden/Sunst taug kein ander assit zu essen speiß. Mach ein hültzin scher/damit du das gold hebest/Rürs mit blosser hand nit an/es verdirbt sunst.

¶ Ein Blaw můß von mandeln vnd Reiß.

Fasten

KOrnblůmen stoß gar wol mit wasser/truck es durch ein tůch/dz behalt. Stoß mandel mit dem selben wasser/zwing es durch/so hast du ein blawe milch/dauon mach das můs mit Reiß/oder ein weyßen můßlin/Magst wol klein Roseinn darauff strewenn/Versaltz nit/Laß nit anbriñen. Die můßlin stehn gar wol in weissem geschirr.

¶ Ein schwartz gemůß.

NIm weinber/öpffel/biren/gebraten oder gesotten/vnd zucker/ Ein wenig mehls/würtz vñ saltz/zertreibs wol mit gůtem wein/ Seuds in einer pfannen/riers wol.

¶ Ein gůt gemůß von Mandeln vnd fischen.

THů das eingeweyd auß/reynige vnd hacks wol/acht der gallen/ Seud das bret der fisch ab mit wasser/seihe es ab/thů die brů hin/ Stoß die fisch gar wol mit mandel milch vnd weißbrot in mandel milch geweycht/Treibs durch mit weych gesotten reiß/laß über eim fewr in einer pfañen erhitzen/rür es wol/Ist es zudick/thů mehr mandelmilch darzů/machs ab mit zucker.

Eyer můßer.

¶ Ein můß von Eyer tottern. Weych semelbrot in gůtem wein/treibs durch/thů honig darein/setz in einem kleinen hafen auff kolen/rürs/wen er dick wirt/so hebs ab/thů saltz vnd buttern drein.

¶ Ein gemeyn Eyer můß. Klopff milchraum/mehl vnd eyer wol vnder einander. Ists zu dick/so gilb ein milch/geuß daran vnnd zertreibs. Ists zů düñ/so thů mehr schön mehl daran/dz zertreib vor mit der milch als ein kinds můß/hab die pfañ auff dem feur mit heyssem buttern/schütt die milch vnd eyer darein/rürs bis hert wirt/sehe imber darauff/vnd ein lautern butter. Gibs in der pfannen für.

¶ Ein ander gůtes. Seud eyer hert/schel vnd hack sie kleine/zwir ein schön mehl milch darunder/thů die eyr drein/temperir es wol/rürs darnach in einer heyssen milch/so wirt es ein gůt můß/Laß sieden als ein kindes můß/rürs das es nit brenn.

¶ Seud eyer hert/hack den totter besonder/Thů ein rohes ey darunder zwir aber ein schön mehl mit milch/das es dick werd als ein teyg/schneid stücklin darauß/bach sie inn butteren/so werdens gůte küchlin/truckenn oder in käßbrüen zeessen.

¶ Ein anders. Reib eyer vnd vnd mehl wol durch einander/geuß heisse milch daran/machs nit zů düñ noch zů dick/Saltz vnd versůchs wol. Dis magst du zweirley machen. Nimbstu eyer vnnd mehl/so hackr einberger speck darin oder buttern/nit laß anbrennen/sehe imber im anrichten darauff/Wiltus wol gilben/temperirs mit saffran in milch.

Von Obs.

¶ Es

¶ Es helt sich in eim trucknen keller / empor auff einer hurt / auff stro / Legs geraum / wirff die faulen auß.

¶ Von Nussen.

HAselnus von wegen jrer dürzen wärme / bringen hauptwee / entzünden den magen. Die gestossen vnd mit honig wasser getrunckenn / stillen den alten hůsten. Fürn alten hůsten. ¶ Nuß frisch behalten.

¶ Legs in frischen sand / in ein eck eins trucknen kellers / nit in häfen.

Weinber frisch behalten.

NAch einen dünnen leymen mit brunnen wasser in ein weit gschir / Stos die trauben hengel darein / das sie vnden nit anrůren / henck sie in ein keller. So du jren bedarffst / so fülle ein schaff mit brunnen wasser / henck sie darein biß der leymer weycht / vnd flöß jn ab / darnach begeusz mit anderm frischen wasser sauber ꝛc.

Korn oder weytzen sangen frisch zubehalten.

NJm sie in der grüne / Dörre sie in einem bachofen / odder an der Soñen behalt sie oben in einem hauß / lüfftig in eim käßkorb / wie man auch kirschen helt / Weñ du sie brauchen wilt / legs inn frisch brunnen wasser / so komens wider zů jrer krafft / Damit seud iunge hůner oder mach sie ab mit einem kleinen specklin vnd saltz / oder buttern. Wilde vogel seind gůt vnd dewig also gesotten.

Holdermůß zů machen.

HOlder blůst brich in gůte siedende milch / ein gůt theyl / Laß sieden / treibs durch ein tůch / Mach einenn hartenn teyg von eyern / well dünñe bletter darauß / schneid den teyg klein inn würmlins weiß / thů jn in die siedend milch / Saltz / vnd machs ab mit buttern.

¶ Ein holdermůs von beren. Nim die holderber / wesch sie schon / stoß sie mit gebeeten weißbrot vñ hůner brů oder gůten wein / Thů geriben lebkůchen oder honig darzů / Machs ab mit würtzen / treibs durch ein tůch in ein hafen oder pfañ / laß erwallen / sehe würtz darauff. Holdermůß.

¶ Ein můs von biren. Schneid sie in ein weit kurtz häflin / schel zwibelen / thů wein / saltz vnd schmaltz dran / Setz verdeckt in die glůt / es verzeret vnd můset sich selber / Richts an / Sehe imber darauff. Birnmůs.

¶ Apffelmůß on zwibeln. Schneid kleine schnitzlin / ein wenig milch oder wein / würtz / saltz vnd schmaltz / seuds verdeckt bei einem kleiner feur.

¶ Bromber oder weichsel můs. Stoß sie in einem morser / thů weis brot darzů / streichs durch ein tůch / darnach zwier mehl vñ milch gar wol / thůs vnder einander in ein pfañ übers feur / Rürs wol vnd versaltz nit / dz wirt ein braunmůß / sehe imber darauff / Die pfañ sol schmaltzig sein / das nit anbriñ / Ists zůdick / so mer es mit milch. ¶ Maulber můs mach auch also.

¶ Kirschen oder am̃erellen můs / mach auch also / on dz man die kern vnnd alles stoßt / durchtriben mit wein / wasser oder fleyschbrů. Kirßmůs.

Von Mandeln.

¶ Mandelmilch/grün/blaw oder gelb.

LOg vmb mangolt/oder dattelkorn blůmē/oder ander grün kraut das nit schmeck/es nem sunst dem Mandel die krafft. Es sol kein farb darzů dann von vngeschmacken kreuttern/Stoß die mandel wie sitt ist/vermisch mitt fisch brů da bersig ingesotten/Laß gestehn. Also magstus von saffran gelb/von kornblůmen blaw machen/von roten wein vermischt/rot. So du sie wilt fürtragenn/so brich sie auff ein schüssel als glaß milch/misch zucker vnd saltz/strew ein wenig drauff. Magst hofflich vergülte mandelkern darein stossen.

¶ Ein höflicher ziger von mandeln.

STоß mandel klein/streichs durch ein tůch mitt wasser/Mach die milch warm in eim haffen/rür sie gar wol/Nim ein geläbte brů vō fischen vnd birsig gesotten/oder von kelber oder schaaff füssen ge sotten/wol lauter gestanden/abgesaltzen/vnd die mandelmilch damit er mischt/Laß erkalten vnd gestehn ꝛc.

¶ Käß von mandelmilch.

TEmperier eyer in mandelmilch/saltz vnd seud sie wol/Magst sie würtzen oder gilben/Wenn sie gesotten/vnd von den eyeren hart wirt/so tauch sie mit eim löffel wol zůsamen/thů ein seihetůch inn ein pfeffer pfann/das ist ein durchschlag/das breytte wol über/schütt die käß darauff/laß das molcken wol abgehn/mach wieuil du schüßlen wilt/besehe sie mit zucker.

¶ Gebachens von Oblaten.

ERwell feigen/Rosin/vnd hack sie klein/Machs ab mit würtz vnd saffran/saltz/vnd temperiers wol. Nim ein Oblat/vnnd zeuch die feigenn darauff/Mach ein andere Oblat darüber/zeuch es durch ein teyglin von weiß mehl/bach sie schon.

¶ Gebaches von Mandel vnd Reiß. Stoß den mandel mit wasser vñ stoß den reiß truckenn/schlahe jn durch ein siblin. Laß erwallen ein dicke milch/sche das mehl darein/rürs wol/mach ein dick můß/vnd ein dünnes teyglin mitt warmem wein/Gilbe den wol/schütt das můß auff ein sauber feucht bret/vnnd laß kalten. Dañ schneid dauon als weck/oder wie du wilt/zeuchs durch ein teyglin vnd bachs.

¶ Ein gůt gezogen gebachens.

ERwell feigen vnd rosin in wein/stoß in einem mörser/misch mehl vnd würtz darein/mach küchlin drauß/die zeuch durch ein teyglin/bach sie schon/Das můßlin mach mit warmenn wein vnnd weiß mehl/

mehl/Gilb es ꝛc. Man sol es trucken für tragen.

Von Erbßen.

Ein höflich essen von Erbßen.

SEud vnd belg die Erbsen schon mit wasser/seihe die suppen ab/behalt die brů zů gebeetẽ suppen/abgemacht mit würtzẽ/kům zuprůfen vñ gegilbt. Nim der erbs in ein sauber becken/zertreib sie mitt einem grossen löffel gar wol/Nim jr auff ein essen/thůß in ein pfefferpfañ schlah sie mit der hād durch/in ein weite schüssel/heb die pfañ hoch/so werden die erbs gezetelt wie regenwürme seind/groß vnnd klein/bewar sie also gantz/das sie eben in die schüssel komen/vnd nit überhangen/laß gestehn ꝛc. Auß dem anderen theyl der erbsenn/mach küchlin also. Besehe die hend mit mehl/welger die küchlin zesamen/mach ein teyglin von gegilbtem wein/zeuch die küchlin dardurch/heb sie mit einem löffel darauß in die pfañen/bach wie vil du wilt/mach ein erbs brů drüber/gegilbt/mit würtz vnd saltz abgemacht/spreng buttern vñ rosin darin/trags verdeckt für.

¶ Man bachet auch erbs küchlin lind in eim pfefferlin/vonn gebeetem weißbrott/abgemacht mit saltz/wie sunst.

¶ Ein mehl pfefferlin.

¶ Brenn mehl in buttern nit zů fast/temperiers mit wein/gilb vnd würtz ab/bach erbs küchlin vorgelert/schüt den pfeffer darüber.

Ein hoflich essen an Fastagen.

FLeiß dich der erbs küchlin/vnd der gůten hutzeln birn geschelt vñ bereyt/Legs zů der erbs küchlin in ein schüssel. Nim das birenn wasser vñ ein wenig honig drunder/mach ein zisenlin oder pfeffer über die küchlin/die birn druff mit butter vnnd imber. Hastu kein birn so viertheyl bratene öpffel/oder in eim teyglin mit buttern gebachen.

Von Fleisch speise.

¶ Feysch mit nesseln geräucht/würmet nit über iar.

¶ Fleysch das man stossen můß/als alten krancken leutten/die nit kewen mögen.

NIm wildtpret/kalbfleysch oder ander fleysch das da frisch ist/seud es on saltz/schäum es vnd seihe die brů lauter ab/behalt sie/stoß dz fleisch in eim mörser wol mitt ein wenig semelbrodt/Das streich durch ein tůch mit der vorbhaltenen brů/vermisch die mit wein vnd essig. Wiltus dick haben/so klopff eyer totter mit der selbigen durchgetribẽ brů. Wiltus dūñ haben/so laß on eyer bleiben/aber mit würtz/saltz vnd butteren. Wiltues dūñ geben/so mach gebeets brot/gibs für ein suppen.

¶ Ein Galradt warüber du wilt.

DVnne weißbrot schnitten behe auff eim rost/Brenn sie wol vnnd seuber sie/die leg in eiñ warmen wein/weych sie wol vnd treib sie durch ein tůch/Nim feigen/rosin/geribẽ lebkůchen/treibs durch mit einer hůner oder fleysch brů/vermisch vnder den brotpfeffer/ růr rosein darein inn hafen/růrs stedts im sieden das nit anbrinn/Mach es ab mit würtz/imber/pfeffer vnd saffran/zeuchs vom feur/růr es stedt biß kalt wirt/Geuß also warm über du wilt/es gesteht bald/Magst darauff sehen gestossen imber/brat ein specklin darauff. Gibstus aber kalt/so bedarffstu des specks nit.

Von Hůneren.

Hůner fleysch sterckt den magen/erlindert die brust/macht helle stim̃/ mestet den leib.

Ein gůt essen von Hůnern.

SO sie recht vnd wol gesotten seind/so zerleg sie in vierteyl/Das haupt/kragen/vnnd alles ingweyd hack vnd stoß in eim mörser/ Nim eyer/peterlin/vñ auff zwen löffel vol weiß mehls/dz schütt daran mit win od wasser/gegilbt mit saffrã. So dz alles wol gestossen/so thůs auß/nim die andern glider der hůner/beschlach sie mit gestossenem teyg vmb vñ vmb/iedes stuck gleich als kůchẽ/netz die hend in wein/ streichs wol zů vmb vnd vmb/legs inn die alte hůner brů/das sie darüber gehe/in eiñ weiten hafen/laß auch also sieden. So es nůn gesotten/so mach die brů mit würtz vnd saltz/strew peterlin darüber/klein gehackt. Wiltus besser haben/so nim feigen vnd rosinlin kům zů brüffen ins geheck/vnnd wie klein die glider seind/sol man doch iedes besonder vmbschlagen vnnd einlegẽ. Ein solich geheck on mehl möcht mã zů gůten hůner füllen machẽ.

Wiltu hůner füll machen/so laß die leberlin vnd mäglin vor wol sieden/ hack sie klein in die fül/Da můst essig vnd rauten zů haben/vnd pfeffer ist jr würtz/der sie gern ißt/Gehört für grobe leut.

Ein gůt hůn sieden/braten oder füllen.

BEreydt das hůn schön/schürpff die därm/Nim kopff/kragen/leber/magen vnd alles ingeweyd/seuds in eim hafen oder pfañen/ Hack es wol mit peterlin/Schlahe rohe eyer darein/würtz vnnd saltz es ab/hack specklin darunder/klein rosein oder gebraten biren/knits also wol vnder einander/Füll das hůn damit/vnd erwell es in wasser da wein vnd essig innen sei/das es erstarre/vñ die füll erkeck/stecks also an/ begeuß es ie mit zů.

Wiltus sieden/so bedarff man das eingereusch nit sieden/hacks vngesotten/vnd bereyt die füll damit wie vor/seud eins mit dem andern in eitel wasser/saltz zimlich/Der hafen sol weit sein/das es nit anbriñ/scheume es schon/bedecks wol/geuß lützel dran/so bleibt die brů wol geschmack. So du es anrichten wilt/magstus mit saffran abmachẽ/Versůchs eben.

Gestossen

Gestossen Hüner.

SEud die alten feysten hüner wol/faim die brü / vnd mach sie lautter als ein wasser brü/geuß nit mehr dran/saltz es/verseuds nicht/ Thů die hüner auß / vnnd behalt die brü/seihe das feyst ab in einen andern hafen/vnnd die mager brü aber inn eiñ andern / die laß also stehn/ Dañ zeuch die grosse beyn auß den hüneren/ hack sie gar klein / Weych ein brossam weißbrots wol in der mageren brü/darnach nim das brot vnd die hüner/stoß gar wol in einem mörser/zwings durch ein pfeffer tůch mit der altenn hüner brü/stoß es noch einest/zwing es aber durch/ Ists zů dünn/so thů mer weißbrot drein/zwing es durch/ Ist es zudick/so zwing es on brot durch/Erwells in einer pfannen/Mach es ab mit würtz vnd saltz. Wann es nůn durch ist gangenn / so seinds gestossen hüner/thů lauttern buttern darauff. Du magst alle vögel also stossen vnd machen / vnnd mit seidfarb absieden.

Gepreßter Schweinskopff.

SEud den kopff in einem saubern kessel / das die beyn sich ablösen. Seuber jn schon/zeuch die beyn darauß/schneid die schwart dauō hack dz ander. Nim die ohrwang vnd zung/ stoß wol in einem mörser mit ein wenig brü / das mach ab mit würtzen vnnd geriben lebkůchen/ als vil du bedarffst. Leg die schwarten auff ein feucht pfeffertůch / thů das geheck in eiñ mörser zum gemächt der zungen/temperirs/ vnd nit zudüñ/ schlah es auff die schwarten/magst Rosin darein thůn / Richte es mit den henden zů auff dem tůch vmb vnd vmb/Schlah das tůch wol eben zů / ver heffts mit eim faden/legs alles in ein preß/zwischen zwei bretter die breit genug sein/odder beschwer es mitt steinen/laß tag vnnd nacht trucknen / Schneid stuck darab in einen pfeffer.

Von gepreßten schweinskopff gebratens.

SChneid zentring einer spannen oder zweier lang/spick das mit einer nadlen vm̃ vnd vm̃/kleine ronde specklin/ Mach einen schmalen hültzin spiß/stoß an / leg jn zum feur/Am ersten wend jn sittiglich vom feur/ie lenger ie näher/biß er durchhitzt/so hat er sein gnůg/ vnd versaltz jn nit/dañ er ist vom gmächt gesaltzen/ Hastu nit speck/so begeuß jn ie leicht mit heyssem buttern/oder fleysch brü. Also thůt man rechbraten/ lenbratten/wildtpret/vnd gefögel zubratten.

¶ Ein füll in eiñ Braten oder gflügel zumachen.

HAck peterlin/rosin/gebraten öpffel odder biern vnnder zwei herte eyer/knidts mit einem rohen ey/würtz/vnd ein weinig saffran. So du die braten mit eim finger / holtz oder messer wol durchgriffenn vnd ein gefült/so versorg die mit zwecken/oder verhefft die füll mit faden das sie nit außgehe. Magst auch ein gehackt specklin dareinn thůn/ odder buttern in die brü/ob wilt,

¶ Ein sultz brü.

SEud junge schweins ohrn vnd füß / drei oder vier kleine birsig inn einem newen haffen / on saltz / Darnach seihe die ab in ein saubern hafen. Darnach stoß das fleysch gebeynet / vnd die bersig in einem mörser / on brot / mit seiner eygnen brü truck vnd treibs durch ein pfeffer-tüch / in einen reynen napff / laß gfallen / seihe die brü sittlich ab / laß dz trüb am boden / Laß die sultzbrü in einer pfannen erwallen / mach es mitt saltz / würtz vnd saffran / geuß sie also heyß an etwan übernächtig vögel / hüner oder kalt fleysch / laß am lufft gestehn / im Som̃er im keller. Wañ du es wilt antragen / bestecks mit weiß geschelten mandelen.

Ein güt leber sultz.

EIn güt kalbs gelüng seud reyn / seihe die brü ab vnd bhalt sie schö / Versaltz jr nit / darnach weych brot in wein mit honig gesotten / da mit stoß die leber / reibs besonder in ein schüssel / bhalts. Wiltu das die sultz hart gestehe / so seud kelber füß in der ersten brü / vnd vier klein bir sig / vñ zwei lorber bletter / reib aber weißbrot durch mit der brü / Die zwo brü / vor vnd ietz durch geriben / thü zesamen / rür sie wol / thü würtz vñ saltz drein / gilbs ob du wilt / nur das sie schön sei vnnd wol gefeymt eh man sie durch treibt / Versüchs / schüts über / stels añ lufft.

¶ Lungen Küchlin.

¶ Kalbs lungen / miltz vñ hertz hackt man klein / hüt nür der gallen / mach also küchlin wie man die knöpflin macht / mit würtzen / alle gar schon gesot ten / vnd trucken eingelegt zü anderem fleysch / welcherley fleysch es ist / so fügen sich die lungen küchlin wol darzü.

Lungen küchlin zweierley.

ZUm ersten machs von jnen selber / mit eyeren wolgehackt vnnd ge-stossen / Auch peterlin / saltz vnd würtz drein gethan / außgewelt mitt einem rohen ey / vnnd flache Küchlin darauß gemacht / Also seind sie von jn selbs. Zum andern. Hack das hertz vñ miltz / stoß in eim mörser mit harten eyern / lebküchen vnd ein wenig saltz / Darnach knits mit rohen eye ren / mach küglin darauß / die seud als hüner / leg sie inn die lebersultz vmb vnd vmb zü anderem fleysch.

¶ In die lungen küchlin mag man alles hacken so von hünern über be-leibt / köpff / kragen vnd därm / vnnd inn eygner brü essen / abgemacht mitt buttern vnd würtz / schon vergilbet.

Gebachens von kelber lungen.

HAcks gar klein / mach ein teyg von eyer tottern / gewürtzt vnnd ge-saltzen / mach auch kleine kügelin darauß / zeuch sie auch durch einen strauben teyg / bach sie wol in buttern.

¶ Knöpflin von fleisch.

Hack

HAcks wölcherley das ist/ gar klein mit peterlin/machs ab mit saltz/ würtz/vñ ein wenig specklin/ schlah zwei rohe eyer drin / mach kügelin darauß/seud sie inn hůner oder jrer eygnen brů / gilb sie wol / vnd richts an/Man mags zů lebersultz legen/damit vereinen.

Holbraten von kalbfleysch.

THů es vor gar klein gehackt/in einen morser/ schlah eitel eyer totter drein/vnd ein wenig schön mehl / würtz es ab im mörser/saltz/ stoß vnder einander/behalt das weiß von den eyern vnd klopff es vffs halb/dann mach einenn breytlechten gens spiß/ den bick rauch/vnnd nims fleysch auß dem mörser/bestreich den spiß mit eyerklar/vnd netze die hend darinnen/kleyb das fleysch vmb vnnd vmb den spiß/wol lenglecht/ in einer dicke/gar eygentlich/trucks wol zů mit nassenn henden/als lang der brat ist/Leg jn zum feur/wend in sitlich vom feur / ie lenger ie röscher kolen/treyff in mit speck/schmaltz oder buttern / Du magst speck oder buttern drein füllen/so brät es herauß/feier nit des wendens so wirt er rösch/ schneid lang schnit/ sehe gestossen imber drein / stich mit eim holtz darein/ Gilb ein fleysch brů/ thů buttern daran/vnd hitz in einer pfannen / begeuß den bratten damit/so bleibt er lind.

Pasteten auff Welsche art zumachen.

KNit weytzen mehl vnd stoß hart/Mach ein hafen drüß in ein ander verglast scherben gerecht / thů warm butter darzwüschen/ klopff gar wol zů einr füllin drein/eyer/hůnerbrů/milch od wein/ würtz/ ab saltz vnd gehackten peterlin/ thů gebraten hůner vnd vogel gschicklich auch darein/deßgleich fleysch/birn oder dürre würst/alles gebratten oder gesottenn / Aso setz du den hafen zů einer glůt on rauch/ie lenger ie näher/ Geuß ie ein wenig buttern in scherben / das der teyg nit anbrinn weñ die füll bacht/reib die scherbenn offt vmb / das er gleiche hitz hab / geuß ie eiñ halben löffel butter daran/so hat sie messig feuchte/stich ie mit eim höltzlin biß an boden das der heyß butter zegrund gehe/so wirt die fül hert/ Darnach thůß vom feur/wenn der butter eingesuncken / so heb den teyghafen auß in ein schüssel/Trag so verdeckt für.

¶ Weñ du den scherben ansetzest/bedeck jn mit einer warmen pfañ/die so weit sei das sie die scherben vnd teyghafen begreiffe / oder mach ein blatt vom teyg darauß der hafen gemacht ist/ vnd decks drüber / Oder zwecks auff ein bret das da nit zerfalle/vnd lůg darzů wie sich die füll setze / vnnd das der teyghafen nit anbrinn.

Hirschen lumel braten.

NJm den schweyß/reib lebküchen drein / treib es durch ein tůch inn einenn hafen/thů ein wenig essig drein/Wil der schweyß nit gern durch gehn/geuß wein oder fleysch brů daran / treib den lebküchen vnd schweyß durch/Die nieren vñ schlaffbrätlin wolgwäschen/schneid

würflet drein/Laß sieden/mengs mit saltz vnd schwartz würtz.

Ein Rechmüß.

¶ Schulter braten auß dem ruckgen/wo es mürb sei/gebeynet/wesch vß warmen wein/den thů in den schweyß vnnd geriben lebkůchen/ streich es durch ein tůch/Auch schneid das fleysch würflet/Dañ thů es im durchgãg in eiñ hafen/vnd weñ es schier geseudt/so machs mit gůten würtzen abe/Oder reib mer lebkůchen darein/vnd ein saltz/Versůchs/vnd machs mit schwartzer wurtz ab.

Kůchlin von fleysch/wilpret/hůnern oder vögeln.

¶ Seuds vor/thů es auß/hacks klein/machs ab mit würtz vnnd saltz/stoß in eim mörser/schlah eyr drein/nit zů dünn/das sich es laß zů kůchen machen/bachs braun/Mañ mags auß einem pfefferlin/oder sunst für gebratens essen.

¶ Ein Wachtelbrů.

¶ Seud die wachtelen schon/bereyt sie in einer fleysch brů/thů sie auß inn eiñ mörser/reib lebkůchen/käß vnd weißbrot darunder/treibs durch mitt wein vnd wachtelbrů/erwell es in einer pfannen/machs ab mit würtz vñ saltz/Strew imber am anrichten darauff.

¶ Von Eyer speise.

Kugelechte Eyer.

Klopff eyer tottern/geriben semelbrot/muscat vnd saltz durch ein ander/füll die eyer schalen damit/Stürtz ein güpflin von einer anderen eyer schalen/innen mit eyer klar gesalbet/über das löchlin des gefülten eyes/Röst sie iñ buttern/brat oder seud sie. Solche füll mag man in krebs schaln füllen/peterlin vnnd andere gůte kreuter darein gehackt/mit würtzen vnnd saltz abgemachet. Gib es in einem brůlin/oder trucken.

Ein gestrichen gebachens.

Mach eiñ teyg von eitel eyern vnd schön mehl/reib lebkůchen darunder/knits mit einem gesotten honig wein/zeuch den teyg mit einem welger holtz/Schneids in schnitlin/bachs also.

¶ Kroßeyer.

Brich eyer hüpschlich añ spitzlin auff/thů würtz vnd saltz/zimetblů muscat blů oder muscat drein/rürs mit eim höltzlin wol vnder ein ander/mach das löchlin obẽ zů mit eyer klar/Magst sie also braten in buttern oder heysser äschen.

¶ Ein höflich essen von Eyern.

EJnen linden teyg von eyeren vnnd mehl ferb mit kornblůmen/als nachuolgt/vñ von kreutern/gib iedem ein besonder farb/zertreib den teyg mit eim welger holtz/ferb jn an der seiten die auß wendig kompt/mach bletter darauß als krapffenn/hack wildtpret/vögel/hůner/

oder

oder wölcherley geheck das ist/gesotten oder gebraten/knits mit eim rohen ey/abgewürtzt/gesaltzen vnd gegilbet/also leg es vff die bletter die scheiblecht geschnitten seind/erbreyt das geheck als dünn die bletter sein/leg ein ander blat darüber/salbs zů vmb vnd vmb als fladen/bach sie inn einer pfañen/magst in solichen krapffen eyer zweier oder dreierlei weyß bachen. Strew zucker darauff/Mach gerürt eyer mit würtzen/vnd saltz sie ab/vnd ein wenig saffran drin/verbirg die in die bletter als vor/geferbet/oder vngeferbt/vñ bach sie. Zum anderen/seud eyer hert/hack sie wol/thů peterlin drein vnd würtz/verknit sie mit eim rohen vergilbten ey/legs ein als vor/bach sie. Zum dritten magst allerlei gesotten fleysch nemẽ/wol gehacket/mit eim rohen ey verknetten mit würtz vnd saltz/vnnd trucken eingelegt/schon vermacht vnd gebachen. Grüne öpffel magstu in dise drei gebachen hacken/wol temperiern/vnd küchlin bachen.

Geschachtzabelts bachen mit fünff farben.

BAch ein blat von gebachenn eyes tottern/gegilbet mit ein wenig saffran. Nim die eyer vff ein essen od zwei/truck peterlinsafft darein durch ein tůch/temperiers wol/so werdens grün. Mach einn zimlichen teyg/schneid bletter darauß/bach sie nit zebraun. Wiltu sie blaw haben/so truck kornblůmen safft darein/so man sie wol gestossen hat mitt lauter wasser inn einem mörser/so ist der erst truck satt blaw/der ander bleycher/der dritt noch bleycher. Also ist allen blůmen farben/on rosen/die hat nit mer dañ jren geschmack/außtruckt vñ darunder temperiert/Also magstu nemen viol oder ander wolschmeckend kreuter vnd blůmen/gestossen vnd durch ein tůch gestrichen/den safft behalt inn eim gläßlin verdeckt/biß du sein bedarffest.

¶ Bach öpffel braun in buttern/würtz sie zimlich/Streich sie auff das erst gelb blatt/nit zedick/leg das grün blatt darüber/darnach mach ein gelbe füll mit gewürtzten eyern/machs inn zwei ander geferbte bletter/Darnach bestreich sie also vmb vnnd vmb mit eim frischen eyerklar/verheffts wol/mach es langlecht als einen weck/schneid es inn stücklin/stoß an ein hültzin breytlechten spiß/ie zwei odder drei zesamen an ein spißlin/Mach ein dünnes teyglin von milch vnd eyern/vergilbs/zeuch die spißlin dadurch/bach sie wider braun in buttern/Trag sie für/Wenn das auff geschnitten wirt/so hat iedes sein farb.

Ein angestrichen gebachens.

MAch eiñ starcken teyg von geriben käs/mehl vnd milch/zeuch jn dünn auff ein bret/schneid als hälmlin/fingers lang/bachs es in buttern/richts an in ein flache schüssel an Fastagen.

¶ Ein ander form.

¶ Schneid den teyg als glaß rauten/klebletter oder rosen/bachs also/Wiltu vergulden so sol es wol kalt sein/das besteht.

¶ Mit

¶ Mit dem selben teyg ein höflich essen in ein schwartz pfefferlin.

¶ Nim tottern von herten eyern/ gebraten öpffel oder birn/ hacks vnder einander. Nim ein wenig saffran in wein oder milch/temperirs vnder ein ander das es dick bleib/mach fladen auß dem teyg/ thů das geheck drauff/ schlah in zů/vnd welger in den henden kugelecht/ wie vil du jr habē wilt/ bachs in buttern/legs in pfeffer/heyß oder kalt/sehe ein wenig imber dar auff. So nim das hart gesotten eyes weiß/ schneids würflet/ strews dar= auff/machs mit ein wenig butter ab. Mit dem selben teyg mag man mach en als gefülte eyer/odder als die gefüllten krebs inn brüen/weinsuppenn oder pfeffer.

¶ Ein frembd gebachens/heyßt Schnabel.

¶ Nim weißbrot/schneid die rinden dauon/mach dünne schnitten / legs auff ein bret/schneid die rinden als teller/schneid öpffel zů halben vier thei len/röst sie darnach/hack/saltz vnd würtz sie/Was würtz du hast/ pfeffer/ od imber/vermisch in saffran/hacks durch einander/schlah wolgeklopffte eyer darein/knits durch einander/Also streich die füll auff ein schnittenn/ deck ein ander über die/das die vnder die ober bei nach erreyche/verhefts mit eyer klar das beieinander bleib/bach sie schon. Wer solche Schnabel vō mancherley farben wolt haben/ der ziehe das brot vorhin durch ein so= lichen safft/wie vorgelert/Aber on farb/mag mans in weinsuppen odder pfeffer geben/oder in galradt/lebersultzen/keßbrů/wie man wil.

¶ Gůte öpffel oder birn in buttern gebachē/weißbrot drein gerört/hert ey er drein gehackt/mit wein oder milch ein teiglin drauß vñ küchlin gmacht

Braune küchlin die vergült scheinen.

REib geschlagen golt wol auff eim stein mit wasser / oder gebrenten wein/reibs noch ein mal mit einem rohen eyes tottern / mach küge lin/zuckerat/rosat/violat oder muscat / klein als die daumen glid / mach sie rund zwischen nassen henden/ bestreich die küchlin mit goldfarb/ stecks an ein messer/das du sie überal mögest bestreichen/legs nacheinan der auff ein bret/bach eins nach dem andern/das im buttern schwim/we= re das einander nit rüren/nims mit eim scheumlöffel auß / gibs also truck en für gebratens.

¶ Gůte streublin.

PEterlin stoß ein hautuol mit wasser vnd weißbrot brosam/treib es durch ein tůch. Mach ein strauben teyglin mit eyer vnd mehl / ver saltz nit/zettel den durchgschlagen peterlin in ein pfañ/nit ze dick.

Gůte krapffen von öpffel vnd birn.

BRat sie vor wol/schlah ein ey oder zwei drein / saltz vnd würtz/stoß wol in eim mörser/fülls in die krapffen. Andere krapffen mach vō eyern/peterlin oder andere gůte kreuter darein gehackt mit einem

rohen

rohen ey verknetten/gewürtzt/gesaltzen vnd eingefült.

Lappenküchlin.

Von eyern vnd ein dritheyl milch mach eiñ starcken teyg/zeuch jn vff ein brett/mit eim walholtz vñ weiß mehl/formirs wie du wilt/ Wiltus braun haben/so bachs wol/Odder gelb/so mach den teyg mit saffran/zertriben in wein odder milch/Grün von peterlin safft odder der geleichen/Blaw von kornblůmen. Man ißts auß salsen.

¶ Mit disem teyg mach gefüllte krapffen võ öpffel/ birn/ kelberhirn/ oder gehäck von klein waldvögeln/gewürtzt vnd leiß gesaltzen.

¶ Man mag krapffen füllen mit der füll als man gestürtzet eyer/öpffel vnnd hüner füllet. Aber ein iede fleysch odder fisch füll můß vor recht vnnd wol gesotten sein/deñ wol in eim mörser gestossen/mit peterlin oder anderen wolschmackenden kreuttern/von geschmacks wegen temperirt mitt rohen eyern wol vnder einander gekneten/gefült/vnd wol gebachen.

Ein Krapffen teyg.

Honig send in wein als vil du wilt/ vnd nim ein weite schüssel vnnd zwir den wein mit weiß mehl als ein müßlin/Schlahe eyer totter in ein ander schüssel/vñ ein wenig saffran/zertreibs gar wol mit dem gemachten honig wein/thůs in den gezwirten teyg/ temperirs vnd wirff ie ein stäublin mehls darzů in die schüssel / biß ein leitiger teyg wirt / Darnach zeuch jn mit eim walholtz vff ein tůch/schneid jn groß oder klein/nach dem du die krapffen habẽ wilt. Was teyg mã mit hefel/bier oder hopffen macht/můß man lassen auffgehn/darnach einknettenn mit loem wasser/ oder einem gesotten honig wein.

¶ Klein krapffen für Herren/füll mit eitel fisch lebern/ wol gestossen mit ein wenig gůten geriben lebküchen/so habenn sie würtz genůg/Also vogel lebern/ hüner lebern/ wol gehackt vnd gestossen mit eim eyer totter vnnd geriben lebküchen daran/vnd füll sie ein.

¶ Alles ingereyd von fischen/mit eim eyer tottern gestossen/mitt fischbrü vor abgemacht/ein wenig lebküchen darunder geriben/ ist gůt fisch füll in die krapffen/also schon gebachen.

¶ Krapffen bachen von überblibnen hünern/ wildtpret/gebraten oder gesotten.

Hacks klein/schlah eyer in ein schüssel/vnd gehackten peterlin/wirff das geheck darein/würtz vnnd saltz es ab/Temperirs das es nit zu dünn sei mit gesotten honig/wein vnd lebküchen darein geriben/ so helt sichs bei einander vñ leßt sich einfüllen/Die krapffen seind bald gar/ sihsts an der bräune wol/ so du sie auß nimpst/ alle krapffen mag man mit zucker besehen.

¶ Ein gůt gebachens von Eyeren.

¶ Zerschlag jren so vil du wilt / klopff sie wol / schneid weiß semelbrot würflet darunder / reib muscat drein / versaltz nit / mach groß odder kleine bletter mit eim welholtz / nit zudünn / vnd bach es.

¶ Ein ander gebachens.

NJm peterlin / beimenten / vnd ander wolschmeckend würtz / gleich wie man Salsen macht / Brosam weyßbrot oder geriben lebküchen stoß wol damit durch einander / Treibs durch ein tůch mit gůtē wein / damit temperir eyer vnd mehl / vnd mach einen starcken teyg / den man mit einem löffel einziehe inn den buttern / odder kleine küglin als die baumnuß / vnd bach sie.

Gůte Turten zů machen.

MAch einen starcken teyg mit milch vnd eyern / zeuch jn dūn mit einem welgerholtz / Den miß in ein pfañ / also das er vmb vnd vm̄ über die pfañen hang vmb einē zwerch finnger / Mach eiñ teyg pfañ in die irden pfañ / darzů mach auch ein füll von eyern / peterlin butteren vnnd würtz / klopffs wol vnder einander / thů es in die teyg pfannen / mach ein blat von teyg darüber / vñ portel es zů wie einen fladen / das vom übrigen teyg henck über die pfannen / Were mit buttern das die pfannen nit anbriñ / reib sie offt vmb / laß den Turten bachen. Darzů gehört ein weite / seichte pfañ. In ein solche füll magstu geschelte krebs thůn / herte fisch / als hecht / bersig ꝛc. / die weychen sollen nit darzů / sie műssen vor gesottenn sein vnd abgewürtzt. Wann der Turten braunet / so hat er sein genůg. Setz jn von den kolen / setz jn für auff eim teller.

Fleysch Turten.

DEn teyg mach wie vor / oder als die läppisch teyg vorgelert / mach die fül nit zustarck võ eyern vñ wein / milch / oder hůnerbrů / oder gůte fleyschbrů / nit vil / klopff die eyer vnd buttern drein / saltz vñ würtz es / setz die teyg pfañ in die pfann mit buttern / als vor / Thů die füll drein / was fleysch du hast zů der füll / mach ein teygdeck darüber / verzenff es / geuß buttern darauff / wart sein wie einer Pasteten / wie vor gelert.

Gebachens von Erbßen.

SEud vnd belg sie / schlah sie durch / gilb wein / temperir eyer totteren / ein wenig mehl drin / rürs / vnd laß es erkalten / so gesteht es dick / Schneid stücklin darauß / zeuch sie durch ein gelbes teyglin / abgemacht mit würtzē / täuff die stücklin driñ / hebs vß mit eim löffel / bach sie. Gesotten wein mit honig besprengt / gehört auch dabei fürgetragen.

Ein gůt gebachens von Reiß.

LAß jn nit fast versieden inn wasser / seihe jn schön ab / laß trucknen an der Sonnen / oder in einer stuben / stoß in eim mörser / schütts in ein

ein pfañ/thů eyer darunder/machs nit zedünn/setz bü[illegible]er feur/laß sitzen/scheuß den teyg drein als gebreñte küchlin.

Ein gůt essen von öpffeln.

SChel sie schon/vnnd theyl sie in zwei theyl/hüel [illegible] theyl/mach ein füll von gebratē öpffeln/ein hert ey/vnd pe[illegible] wol gehackt mit einem rohen ey wol getemperiret/füll bed[illegible]eyl der öpffel vñ stürtz über einander/stoß ein zweck dadurch das nit weich biß sie gebachen vnd gib sie dar. Wiltu dieselben braten/so stoß jr drei oder vier an ein spißlin/legs auff eiñ rost/begeuß mit buttern/wend sie vmb biß sie gebraten/ bespreng sie mit eim gesotten honig wein.

¶ Ein anders. Schneid saur öpffel scheiblecht in zwei theyl/füll bede theyl mit gebraten öpffeln oder kitten/oder biren/reib weißbrot mit zucker darunder/magst sie würtzen odder nit/füll die öpffel beide theyl damit on eyer/Mach auch ein teyg von honig vnd wein/gegilbt/zeuch die öpffel dadurch/verzweck sie vnd bachs in buttern/zeuch den zweck oder faden ab strew zucker oder honig darauff.

Gefülte bratbrin/an eim spiß zebraten.

NEgels biren oder leutsbirn schneid von einander/wirff die kernē darauß/rösts in buttern/hacks klein/thů honig vnnd würtz darzů on gelb vnd satz/Brat biren nit zů weych/hüel vnd füll sie in beide theyl/stürtz über einander/brat sie wie vorgelert/sittiglich/Sehe würtz darauff/trags also warm für.

Gebachens von Salbei.

SEud dürr leuts biren weych/stoß in eim mörser/rösts in honig vñ wein wol feucht/thů würtz dran/on saltz/bestreich ein Salbei blat damit/vñ deck ein anders darüber/truck sie auch sittiglich zusamen/das sie auch also bei einander bleiben. Mach ein teyglin mit honig vnd wein/zeuchs dadurch vnd bach es/Strew zucker darauff/vnd setz es also warm für.

Ein ander gefült gebachens von Salbei.

MAch ein füll vonn gebraten öpffeln/wie vorgelert/on gelb vnnd saltz/bestreich ein Salbei blat damit/vnd truck einanders darauff/Mach ein teyglin als vor/zeuch ie eins nach dem anderenn dardurch/heb sie sitiglich in die pfannen.

Gebachens von Negels biren.

SChel die birn schon/wirff die kern auß/mach ein grüne füll vō eyern vñ Peterlin/Salbeien oder andern wolschmeckenden kreuttern/die styl vñ stegel streyff ab/hack nur die bletter klein/schlah rohe eyer daran/rür ein klein weißbrot brosam darein/würtz es ab/treibs

gar wol durch einander. Mach einn teyg mit gesottenem honig wein/ nitt zudick noch zu dünn/ zertreib jn mit eim welgerholtz/ Mach küchen odder krapffen darauß/ vnd bachs wol. Magst in der Fasten Feigen vnnd rosin zimlich darunder thůn. Ob du der grünen kreuter nit nimbst/ so verknit rohe eyer mit öpffelen vnnd würtzen/ saffran vnnd saltz/ also eingelegt/ das vereynigt sich gar wol inn küchlin oder krapffen. So man der öpffel oder biren nit hat/ so nim gůten geriben keß/ mit eim kleinen stäublin mehls vergilbet/ wol vnder ein ander knetten mit saltz vnd würtz ob du wilt.

¶ Zů disem gebachens magstu nemen dürre hutzelen/ Kegel oder leutsbieren/ wasser biren/ bratb irn/ wol gebraten/ vndergemischt.

Morchen mit eyern füllen.

Mach die füll als man öpffel füll macht/ oder gestürtzt eyer/ vnnd die zwo morchē über einander gestürtzt/ bede theil gefült vñ verkleybt mit eim rohen ey an den orten/ das es bei einander bleib/ stoß an ein spißlin/ treyffs mit buttern/ brats sitlich auff eim rost.

¶ Milch küchlin für krancken vnd kindebetterin.

Ein straubē teyg mach mit milch/ verzwir jn gar wol/ magst jn mit saffran verhöhen/ Seud inn einem hafen gewelte milch mit eyern in einem andern hafen mit wasser/ dick. Mach die milch ab mit specie dulci in der Apoteck/ Mach eiñ dünnen strauben teyg on oder mit eyern/ mit eim honig wasser/ vnd wenig saltz/ verbirg auch die milch darein/ in küchlins oder krapffen weiß/ bach sie braun/ strew gar ein wenig zucker darauff. Magsts in mandelmilch auch geben.

Ein küch in eim mörser.

Eyer/ würtz/ weißbrot/ würflet geschnitten/ Temperirs wol vnder einander/ hack peterlin darunder/ thů es in ein pfañ mit ein wenig buttern/ setz auff kolen/ ie lenger ie näher/ thů buttern dran.

Von Salsen/ Senff vñ Latwergen.

¶ Gůt grün Salsen von Kreuttern.

Klaub pfefferkraut/ Beimenten/ Mangolt/ Ampffer. Streyff die styl dauon. Darnach weych weißbrot in essig oder wein/ reib lebküchen/ Stoß alles mit den kreuttern gar wol/ treibs mit essig vñ wein darinn das brot geweycht/ durch ein tůch/ Machs ab mit würtz/ behalt sie in eim gläßin hafen mit eim deckel.

¶ Etliche Salsen stoßt man ab mit Agrest/ vnd nimpt darzů Polei/ Rautten/ Mintz vñ brunnenkreß/ dz doch des Agrest mehr sei dañ der kreutter.

Die

Die vnzeitigen weinber heyßt man vnnd ist Agrest / das hat gar ein lieb- liche seure / Man stoßt mit wein / essig / vnd geriben lebküchen / vnnd weiß brot.

¶ Etliche Salsen stoßt man ab mit Meylant / Garten ampffer / vnd mit sauren wein öpffeln mit brot geweycht / mit eitel essig / gestossen mit einander / vñ durchgetribẽ in ein glesin häfelin. Wiltu die weinöpffel vor sieden oder braten / so gehnd sie dester baß durch / vnd versüch sie wol / vnnd verdecks. Magst sie in glesin gutrolfen behalten / wol verstopfft / Setz in ein keller / so dorret es nit.

¶ Knoblauch Sals bedarff wenig brot brosam gebeutelt / geweychet in essig / vnd mit mager fleyschbrü wol gestossen / Abgemacht mit saltz / vnd ein wenig essigs / Behalts in eim gutrolff.

¶ Wiltu sie gelb haben / so thů saffran in essig / vnd beyß jn darinn / Thů die Salsen in ein pfeñlin übers feur / Laß erhitzen / darnach saltz vnd würtz es ab. Also thů ieder Salsen weñ du sie antragen wilt.

¶ Wiltu Knoblauch Salsen Grün haben / so stoß Beimenten / vnd saur würtz darunder mit brot / geweycht inn essig / mitt dem selben essig durch getriben.

¶ Wiltu Knoblauch Salsen weiß vnd fein haben / so thů mandel milch darunder.

¶ Knoblauch Sals die vermischt ist mit wurmsamen / ist gůt mit allerley speiß zeessen für die würm.

Gůte Salsen von Eschlauch.

Brot weyche in wein / stoß den Eschlauch im selben brot vnd wein / saltz vnnd treib in durch / mach jnn ab mit imber. Die Sals ist gůt zů rindern bratten oder wiltpret.

¶ Salbei Salsen / Stoß eitel Salbei mit wein vnd brot.

¶ Rautten Salsen / Stoß eitel rauten mit essig vnd brot.

¶ Polei Salsen / Stoß eitel Polei / mit wein vnd brot drein gemischet / Machs an der anricht ab als andere Salsen.

¶ Pomerantzen Salsen / Die truckt man auß von jn selber / geben wolgeschmacken sauren wein / da thůt man nichts zů dann zimetblů / an der anricht / Ist ein Fürstlich Salsen / Die ist nit zubehalten / dañ die Pomerantzẽ můssen allweg frisch außgetruckt sein. Die Salsen ist gůt zů allen vögelen / hünern vnd wildtbret.

¶ Vorgenante kreuter die zů der Salsen gehören / über iar behalten dz sie jren geschmack nit verlierenn. So fah taw wasser auff mit eim reynen new gewäschen leinen tůch / das leg auff einer matten hin vnd her / trucks auß in ein kanten / vnd beyß die kreuter all darinnen einen tag vnd nacht / Thů sie darnach herauß / laß wol trucknen / vñ dörr sie in einem bachofen / Behalt sie oben im hauß in einem korb / Vnnd weñ du die Salsen machen

Kreuter über iar behalten.

wilt/so beyß sie mit wein oder essig/stoß sie mit brot wie es gebürt.

¶ Weichsel Salsen. Stoß sie in einem mörser mit kern vnd allem/reib lebküchen darunder/treib sie durch ein tůch mit gůtem wein / schütts in einen verglasirten haffen/ Stoß negelin vnd allerley starck würtz / vnd ein wenig saltz thů darein/ Erwell es bei dem feur / darnach thůs auß inn ein feucht becken/ vnnd laß es wol gestehn / Mach küchlin darauß odder latwergen.

Für das vff riechen.

¶ Wem ein wein/Sals oder Essen außschmecke/der nem des gebeyßten Peterlins/rautten oder salbei/kew das wol vnd eß es.

Speiß kreuter,

¶ Was kreutter im Meyen abgenommen werden/als Salbei/ Peterlin/Polei/Meylant/Rauten / vnd was deren gleichen / dörre sie in einem bachofen/stoß vnd puluer sie wol. Magst sie also über iar behalten / vnnd zů allen essen nützen.

Von Senff.

¶ Senff erwermet den Magen vnnd Lebern/ringert den Miltzenn/ bringt durst vnd vnkeuscheit.

Senff schadet dem gesicht.

¶ Senff ist trucken vnnd heyß im vierdten grad/ Derumb bedarff er gar wol temperatur/Dañ er hilfft dem blöden magen/vnd schadet gůten augen zuuil geessen.

Senff zumachen.

SVssen Senff male mit der wurtz / vnnd wenn er wolgemalen ist/ so gib jm ein wal in einer pfannen ob eim feur / rür jn wol mit wenig Saltz/behalt jn/ vnnd mer jn mit anderen würtzen gesotten/ vermach jn gar wol. Wiltu den zů essen machen/so seud einen gůten honig wein/vnd temperir den damit /saltz jn / vnnd würtz jn kaum zů prüfen/so ist er gůt.

¶ Ein andere behende weiß. Temperir honig wol mitt essig/wein/ oder fleyschbrü/vnd rür den senff darein.

¶ Rosin vnd Feigen gesotten mit wein oder wasser/damit Senff temperiert/oder mit roßwasser vnd gestossen zimetrinden darein gethon subtilen leuten.

Kitten Latwerg.

BRat odder seud sie gar wol/ stoß inn einem mörser / vnnd geribenen lebküchenn / treib sie durch mitt gůtem wein / mach sie ab mitt würtz / vnnd thů jr als der weichsel Salsen / obgeschriben/on das mer lebküchen můß haben.

Gůte Latwergen von Leutsbiren/ vnd anderen gůten Biren.

IErdempffs in eim hafen/knitsch darnach wol mitt eim löffel / setz darnach

darnach in eim kleinenn kesselin auff einem dreifůß über ein kleines feur/ darnach ein gůt glůt/růrs/thů honig vnd würtz darein/ rür es noch baß. Negelin/imber vnd muscat magstu grob gestossen drein thůn/rür sie noch baß/vnd entzeuch das feur biß die würtzen wol erhitzen/vnd thů es herab. Schlag sie auß auff einen weitten teller odder bret/treibs als ein krapffen teyg/laß wol erkalten/darnach schneid kleine stücklin dauon/vñ legs ein.

Ein gůt Latwerg zum Magen/ vnd für alle böse nebel.

SChneid Schwertel wurtz zů düñen scheiblin/beyß sie in eim glaß verdeckt acht oder zehen tag in rotem wein/zerlaß ein maß honig in einer pfañ/thůß darein zesamen/seuds drittheyl ein. Darnach stoß wol iiij. lot imber/j. lot negelin/j. lot muscatnuß/ij. lot zimetrinden/ vnd ein halb lot langen pfeffer/Laß ein gůt weil dariñ sieden/biß es dick werd zů einer Latwerg/Rürs stedts das nit anbrenn.

¶ Zů der Brust ein gůt Latwerg.

¶ Weissen Rettig/Jsop/Alant/Diptan vnnd Jmber/stoß zů puluer/ Temperir sie mit honig zů einer Latwergen. Wiltu sie besser haben/thů Cubeben/Zimet vnd Muscatblů/oder andere gůte speceri. Magst auch nemen Entian/Venedisch zitwen/Langen pfeffer/Calmus/Galgan vnd Steinwurtz/vnd vnder ein ander temperiren/wie obsteht/zů einer Latwergen.

¶ Kalt Compostkraut bald wol schmeckend zumachen im herbst/also rohe von krauthaupten.

NJm eiñ reynen hafen/vnd spreiß höltzlin vnden darein/einr hand hoch/vnd geuß gůten roten wein drein/biß an die höltzlin nit gar/ So nim des krauts wol geseubert/spalts inn vier biß añ dorsen/ das doch gantz bleib/vnd leg ein ander bellin krauts darein/das vorn auff halt/stürtz das haupt also auff die stürtzlin inn hafen/verstürtz vnnd verkleyb den gar eben/setz jn vff ein dreifůß/mach ein zimlich feur darunder/ laß stehn als lang ein kraut sunst pflegt zu sieden/darnach thů es auß/laß erkalten. Nim des roten weins im hafen in ein pfennlin/seud küñel/schlehen/vnd wecholtern dariñ/schüts in das haupt/theyls wol vmb vnd vm̃/ vnd laß zůfallen/zerspalt es dann gar/geuß essig oder senff daran/vnnd trags für.

¶ End des ersten Theyls dises Bůchs.

Von Wein vnd Essig.

Der

Von Wein.

Weins tugent.

DEr Wein vnd seine gůtheit wirt nit allein in dem leib/sonder auch in dem gemůt geoffenbaret. Wañ er macht das gemůt frölich/den verstandt subteil vnnd scharpff. Er gibt dem gemůt künheyt/miltigkeyt.

¶ So der wein zimlich genossen/so ist er allem alter ieder zeit gebürlich. Der alten trückne kompt er entgegen. Den iungen ist er kein speiß/doch messiglich/dweil die natur des weins den iungen geleich ist.

Wein kindern schädlich.

¶ Auerrois spricht/das iungen kindern vngemischter wein schädlich sei/dañ er bringt den kindern/so vorhin hitzig/böse hitz ins haupt/gewiñen dauon blöde häupter/krancke/torrechte siñ/vnd böß gesicht. Aber ein wenig gemischt/ist er ein speise vnd artzney/sterckt jr natürliche hitz/trücknet die böse feuchtigkeyt/so sie von můter leib gesogen haben.

Wie man sich des weins gebrauchen sol.

IEglicher mensch (nach der leer Auicenne) soll sich fleissiglich hüten/das er nüchtern/odder nach vil arbeit nit wein trincke/er soll vor etwas feuchtes essen.

¶ Wer ein blödes hirn hat/der soll wenig weins/vnnd den nit vngemischt trincken.

¶ Wann wein verbotten.

¶ Nach dem bad oder hitziger speiß/sol man nit gleich wein trinckenn/biß man wol erkület.

Vnmessigkeyt des Weins.

VIl weins trincken ist nit gesundt/Dañ er in etlicher menschen magen verwandelt wirt in rot Cholera/In etlichen zů essig/wer das an jm empfindt/der sol sich darzů bewegen/das er jn võ stund an von jm breche/oder wasser darauff trincken/baden vnd schlaffen/so verzert es sich on schaden.

Von schaden der trunckenheyt.

EMsige trunckennheyt ist gar ein schädlich ding/Vil übels kompt den menschen daruon. Zerstört die natur/verderbt dz geäder/also das der mensch lahm wirt/vnnd zitrende gelider gewinnt/vnnd kompt daruon Apoplexia/das ist der geh tod &c.

Ein weise zetrincken.

MAn sol den schlondt nit zuweit aufftůn/sonder klein als einenn halm hinein ziehen.

¶ Alter virne weiß wein/ist der menschẽ natur ein gůte artzney.

Von dem Most.

NEwer Most/ee das er recht lauter wirt/so ist er schädlich/Trenget die leber/neyget zů der lebersucht/macht flüssigkeyt im leibe/

zerblehet

zerblehet den bauch vnd gedärm/ welichs auch schädlich.

Tugent des weins.

WEin messiglich genützt/ macht lebendig vnnd erquickt natürliche wärm/ verdewet die speiß/ treibt alle überflüssigkeit zum stülgang/ reynigt die natur von allen bösen dünsten vnd vnreynigkeiten vnnd Cholera/ adelt das blůt/ stercket das hirn/ erklärt die augen/ schärpffet die siñ vnd vernunfft des menschen/ macht schön lauttere farben. Dise kräfft hat der wein so man jn zimlich braucht. So man aber vnordenlich braucht/ so thůt er als vil schaden/ als vil er sunst nütz ist.

¶ Wein so vor der rechten zeitigkeyt abgelesen/ werden vnuermöglich.

¶ Die vaß sollen mit gesaltzen wasser vor wolgewäschen vnnd gereynigt sein/ vnd so sie ertrücknen/ mit weirauch/ mirrhen fleissiglich beräucht werden/ so werden die wein wol bewart vor vnfall.

¶ So der most geren wil/ so thů weckolter spän darein/ oder henck hopffen blůmen in eim sack mitten ins vaß/ oder bucken samen/ odder Fenum grecũ/ Myrtus oder Aloes holtz/ welches du vnder denen wilt/ vnd so er verieren hat/ nims wider herauß.

¶ Ob im ablässen zuuil geregnet/ das den wein beschädigen möchte/ Solich wasser dauon zů scheyden/ soltu den wein gleich nach der ersten verierung in ein ander vaß thůn/ so bleibt das wasserig vonn seiner groben irdischen schwere am boden.

¶ Ob wasser in wein sei zů probiren.

¶ Schwimbt ein bir in wein/ so ist er gerecht/ Falt sie aber zů grund/ so ist wässer darunder. Oder nim desselben weins in eiñ newen hafen/ vermach jn wol/ laß drei tag stehn/ oder am lufft hangen/ Ist dann wein darinn/ so tröpffts herauß vonn des winds wegen/ oder wirt zů zeiten in essig verwandelt.

Gebrechen des weins zů erkennen.

IN einen newen hafen nim die hefen wol zůgedeckt/ dz die dämpff nit außriechen mögenn/ Laß also drei tag verdeckt stehn/ darnach decks auff/ hats einen gůten geschmack/ so besteht der wein.

¶ Oder laß des weins ein wenig auß dem vaß/ seud jn in eim newen hafen/ So er darnach erkaltet/ was geschmacks er hat/ darnach vrtheyl jn.

¶ Etliche riechen zů dem ponten ein/ erkennen den gebrech also.

¶ Oder nim in ein geschirr/ schlah jn biß er schaumbt/ das ist ein zeychenn der gesundtheit/ Bleibt der schaum lang/ ist ein böß zeychen.

¶ Item/ Wañ ein gůter gesunder wein in ein geschirr eingeschenckt/ so samlet sich der schaum dauon mitten ins geschirr. Aber des lastbarẽ weins schaum legt sich an die ort.

¶ So auch der wein im einschenckẽ kleine tröpflin übers gschir auß wirfft

ist ein zeychenn eines vnerbrochen weins. Ob er aber langsam einwalet als ein Sirepel / vnnd im mund so man jn trinckt / schleimigkeyt gebirt / der wein ist gebrochen/oder nähend dabei.

Zů fürkomen das der wein nimer brech.

HEnck inn ein leinen secklin darein weckholter wurtz / weintruben blů/oder hopffen blůmen.

Dise ding widerbringen auch den der ietz gebrochen ist.

¶ Wein zů versůchen.

¶ Wäsch den mund/ Iß drei oder vier brocken brot auß wasser.

¶ Auff süßholtz/nuß/alten gesaltzē keß/oder gewürtzte speiß/hat saurer wein auch gůten gschmack. Des gleichen so Nortwind oder Aquilo vonn Mitternacht geht/das ist im Winter/ sein die wein am süßisten vnd mechtigsten.

¶ So der wind Auster wehet / das ist am Herbst / so werden die Wein leichtlich verwandlet/vnd erzeygen was mangels sie haben.

¶ Zů beden Solstitien/ so die Soñ gegen vnserm Firmament am höchsten vnd nidersten steht / das ist vmb Johannis des täuffers vnd S. Lucien tag. Auch wañ die weinreben blůen/ werden die wein auch natürlich von hitz/von kelte/vnd zuuor von weychen winden/vil regen/donder vnd blitzen/gebrochen vnd verwandlet.

¶ Die keller thüren sollen gegen Mitternacht stehn / Die selben wind sind frischer vnd röscher dañ die andern/auch ghebe fensterlin haben.

Eim wein die farb zu widerbringen.

ZV einem fůder nim eiñ becher vol kůmilch/vnd souil weytzen körner/ stoß die vor biß die eussersten schelffen dauon komen / wäsch darnach inn reynem wasser / thů sie also gantz vnder die milch / darnach ins vaß/bewegs wol mit eim gespalten holtz/ füll vnd schlah es zů. Nach xv. tagen ist der wein schön vnd krefftig. Die milch gibt die farb/der weytzen den geschmack.

¶ Oder schlah xxiiij. eyer klar/Geleuterten sand vnd grieß/ semel mehl vnd des weins/iedes eiñ becher vol/ mischs durch einander / geuß zů drei malen ins vas/rürs mit eim gespalten/gelöcherten holtz wol ꝛc.

¶ Etliche zünden Ephew an/vnd löschens im selben wein ab/oder werffen Espen rinden in eiñ wein/widerbringt den gebrochen wein.

¶ Das ein wein nit brech/noch an der farb verwandelt werde / so lang er weret/ so breyte ein leinin seüberlich tůch über dz vaß pont / thů rebasch gesigen dreier oder vier finger dick darauff/das der wein nitt außriechen mög/auff die äschen ein grůnen wasen/ erst auß der erden gestochen / Bor mit einer spindeln drei oder vier löcher dadurch gegen der pont biß auffs tůch/oder bor daneben ein luftlöchlin ins vaß/ Reibs alweg wañ du wein gelassen hast/wider ein.

Seyeren wein zů widerbringen.

EIn becher vol gestossens weinstein/ vnd sovil rebäsch/ vnnd so vil weins laß auß dem vaß/ misch es wol durch einander/ geuß zů drei malen/ iedes mal bewegs wol mit einer kluppen/ sammel darnach den schaum auff/ vnd thůs wider ins vaß/ füll das vaß nit gar vol inn der bewegung/ es laufft sunst vil auß.

¶ Oder henck ein handuol Nesseln mitt den wurtzelen gereyniget/ ins vaß/ vnd ob sie somen hetten/ zeitig oder nit/ so thů jn dauon/ oder bind ein leinin tüchlin darumb/ vnd hencks in wein/ so wirt er frisch.

¶ Ein becher voll gestossen Senffs/ in wein drei tage gehenckt/ macht jn gůt vnd frisch.

¶ Nim eiñ becher des abgefallen weins/ vnd das viertheyl so vil saltz/ seuds in eim newen hafen wol/ vnd verscheums/ geuß also heyß ins vaß/ bewegs wie obsteht/ biß gleich jeren werde/ Darnach henck blei oder stahel blech darein/ so wirt der wein frisch.

¶ So der wein essigt oder anzickt. Henck in ein füder eiñ becher vol lauchsomen/ oder souil weytzen gereynigt von belgen/ vnd ein pfund new wachs/ so wirt er vorm anzicken behüt.

Von ablassen.

DJe schwachen vnd krancken wein sol man im Winter ablassen. Die starcken im Glentz vnnd Sommer. So man auch schwache wein auff stercke hefen geußt/ werdens daruon krefftiger.

¶ Wein so bei vollem oder zůnemendem Mon/ oder so der Osterwind wehet/ das ist im Herbst/ abgelassen werden/ die brechen leichtlich. Man sol ablassen so der wind Boreas weht/ das ist im Winter/ vñ so der Mon abnimpt/ vnnd zů schöner zeit. Es sol vnder der erden geschehen/ das nit wetter oder wind den wein brüchig mach.

Abgestanden wein widerbringen.

ZV einem füder weins/ nim kümilch/ zucker/ abfeielung von hirßhorne/ iedes einen vierdung/ Vnd sol iedes besonder in eim leinin secklin in den wein hencken/ so wirt er noch krefftiger.

¶ Oder nim zů einem füder j. pfundt gestossen rautensomen/ ein vierdung zuckers/ henck iedes besonder in den wein/ so wirt er starck.

Weissen wein rot zumachen.

KOrner oder berlin vonn berbiß holtz/ zů Latin genant Berberis/ wañ sie zeitig sein/ dörr wol/ Vnnd wañ du wilt so henck sie in eim leinin tůch ins geschirr darinn der wein ist/ so sihet man über ein kleine weil das der wein rot ist. Odder henck gedörte kornblůmen bletter also darein.

¶ So ein wein eiñ übeln geschmack hat.

NIm ein handvol Salbeien/vnd als vil hopffen/Spalt ein grosse Galgand wurtzel mitten enzwei/thůs in einen leinen sack/henck es drei oder vier tag in das vaß/so hört der geschmack auff.

Ob man aber erkeñt/das der gschmack vom bech oder vaß sei/so můß man den wein in ein ander reyn vaß ablassen/vnd henck vorgenante materien darein.

Für allen bösenn gestanck.

¶ Nim ein frisch gersten brot so es erst auß dem ofen genom̃en/brichs inn zwei stück/leg das ein theyl auff den pont also heyß/thů dz ander theyl wider iñ ofen/bis diß ob dem ponten erkaltet/leg das warm wider darüber/wechsels also ab. Also mag man allen bösen gestanck auß dem wein ziehen.

¶ Etliche wenden den übeln geschmack mit wein spänen/wecholter beren/Isopen holtz/bast vonn mittelholtz daran hartz ist. Je doch dem übelschmeckenden wein ist vor aller artznei not der ableß.

¶ Wein als käßwasser.

¶ Solt jm also helffen. Nim honigschaum/wol in einer pfañen geröst/vnd ein halb pfund pfersing kern/die zů puluer gestossen/darnach seihe sie mit wein durch ein leinen tůch/thů des weins auch eiñ becher vol darunder/geuß ins vaß/so gewint der wein ein gůt farb.

Wein wasserfarb.

¶ Ist ein wein wasserfarb/So henck drei tag saffran als dick ein ey darein/so wirt er rechter weinfarb.

Wein der nach bech schmeckt.

THů jn auß dem vaß in eiñ grossen kübel odder ander geschirt/das der geschmack dauon außriechen mög/thů darnach Eppich kraut in ein reyn leinen tůch bewundenn drein/laß also zwen tag stehn/darnach geuß den wein wider inn ein vngebichtes vaß. Wils ie doch nitt helffen/so sol man Salbei vnnd Hopffen darein hencken. Also mag man auch wein der nach der erden schmackt/wider bringen.

Gewürtzt wein.

WElcherlei würtz du wilt stoß gar wol/vnnd etwan vil Galgant/vnd als vil zuckers des andern gewürtz allen/thůs zusamen inn ein reyn leinen secklin/geuß den wein darein/Seihe es also drei oder viermal die materi im secklin/biß der wein die gantze krafft der Specerei in sich zeucht/behalt vnd vermach jn darnach wol in eim feßlin.

¶ Zů gesundtheit des leibs ein fast gůter wein.

¶ Ochsen zungen wurtz vonn dem innern marck gereyniget/Die hülsen oder belg von senet/rot rosen/borrago blůmen/ochsen zungen blůmen/ie des ein pfundt/misch durch einander/hencks in ein sack in ein halb fůdrig vaß. Nim darzů frischen most/thů das halb theyl darzů/Das ander theyl von stund an gesotten vnd verfeumbt/darnach in vorgenant vaß gethon/das mit solchem wein gefült werde/Vnd so er vergirt vnnd geleuttert/braucht man jn durch das iar über.

Borrago wein.

¶ Ist gůt für die Hertzsucht/täubung/Melancholei/zitern des hertzen/ reynigt das blůt/benimpt vil fantasei/Für grind vnnd aussatz. Mach jn also. Thů iij. pfund Borrago oder Borretsch in vij. oder xiiij. lb. most/seud es also in einander biß lauter wirt/Er stercket das gesicht.

Ochsen zungen wein.

Die wurtz geseubert beyß in wein/biß der wein die krafft vnd geschmack der wurtz empfahet. Diser wein sol streng truncke werden. Er fürt auß durch den harn verbrente Cholerische vnnd Melancholische feuchtigkeit/reynigt das hirn võ vergifftung Melancholischer dämpff. Bringet die Mönigenn (welches auß erfarung kundtbar) zů jren vorigen sinnen vnd gesundtheit.

Von gedorten weinberen.

Mertrübel iij. pfund/außgeschelffter wol gestossener zimetrinden iiij. lot/seud in etwã vil mosts/geuß darnach in ein vaß mit most. Er wirt in xij. tagẽ lauter/brauch jn am meysten im Winter. Ist sonderlich gůt alten vnd krancken leuten/Melancholicis vnnd flegmaticis/ringert die brust/sterckt den magen/leber vnnd blůt/widersteht der feulung/vertreibt das vnwillen/hůsten vnd keichen/macht natürlichenn stůlgang/verzert übrige flüssigkeyt ꝛc.

Rosmarin wein.

Von Roßmarin blůmen öl gemacht/ist der wirckung als der balsam. Rosmarin wein wirt gemacht/wie obberürt von andern weinen. Er ist gůt zů allen kalten siechtagen/sterckt glider vnd adern/macht schön dz antlitz damit gewaschen/macht wolschmeckenden athem̃/gůt zanfleysch/heylt den krebs vnd fistel/gůt für podagram.

Fenchel wein.

Macht lauter augen/erweckt vnkeuscheit/entlediget die wassersucht vnd aussatz/hůsten vnd lungensucht/meret milch/hilfft der nieren siechtagen/heylt die blatern/reynigt der frawen kranckheit/öffnet die verstopffung des miltzs vnd leber.

¶ Eniß wein.

¶ Eröffnet die verstopffung der inneren weg/gůt fürs grimmen/meret den frawen die milch/mit zucker gemengt vertreibt nieren wee.

¶ Negelin wein.

¶ In eim secklin henck mann negelin in ein vaß mit most. Der wein ist truckner natur/gůt für das keichenn/alten faulen hůstenn/fallende sucht/kürtzen athem̃/sterckt die dewung.

¶ Wein für den hůsten.

¶ Süßholtz/Eniß vnd Fenchelsafft in wein gelassen/ also das das süß-holtz zwifach gegen den andern sei/ Man sol es stedts trincken.

Wermůt wein.

Wie wol er am versůchen herb/ist er doch grosser krafft in Melancholicis. Wirt also gmacht/ dz man grünen oder dürren Wermůt in den wein hencke. Aber besser ist das man wein durch wermůt seihe so lang biß er den geschmack vnd krafft dauon empfahe. Man sol honig vnd zucker darein thůn/dadurch wirt die krafft baß herauß gezogen. Der wein ist gůt für die würm/schleim im leib vñ heimlichen orten/sterckt seer/für verstopffung des miltzes vnd lebern/für die gelbsucht/gůt für wahnsinnigkeyt/ widerbringt verlorne sprach/ist gůt für gifft/leuttert dz gesicht/hilfft der leber vnd magen/entledigt den harn/reynigt der frawen kranckheyt/erlöst die grob feuchtigkeit vom bauch/ Der dampff durch ein trechter in die ohrn gelassen/widerbringt das gehör/wañ ein wund da mit gewaschen/wechst kein fistel oder faul fleysch dreinn/heylt ruden/ So man sein neußt ee man vffs mer sitzt/ so hilfft er für vnwillung. Er ist auch zů zeiten gůt für die pestilentz/ in verwandlung der stett vnnd heymsůchung der krancken/bösen lufft im glentzen zebrauchen. Bringt schlaff/heylt geschwulst vnd glidsucht/ Im halß gegurgelt/ hilfft der zungẽ gschwulst/ Er hilffet zů vil anderen seuchten.

Tugẽt des Wermůt weins.

Augentrost wein.

Augentrost/zů Latin Eufrasia. Thů das kraut in most/ Der wein ist gůt für vnsauberkeyt der augen/ vnnd tunckelheit des gesichts/ob sie gleich von natur Flegmatisch vnd feyst sein. Ob aber der wein zuuil starck were/temperir man jn mit fenchel wasser vnd zucker.

Alant wein.

Alant wurtzel in Latin Enula Campana/ gewaschen/ getrücknet/ schneid sie zů stucken/seud sie in newem most/ frisch von der kelter/ in ein kessel oder newen hafen/ so lang biß sich die rinden der wurtzel vonn den inneren stammen schelffen lassen/vnnd so es lautter wirt/ so ☞ geuß in ein vaß mit most/ vnnd laß verieren. Also magstu auch mit den Salbeien thůn. Diser wein ist gesund so das geäder vonn kelte erstarret ist. Für brustwee/vnd den kalten hůsten. Nimpt hin traurigkeit vnd zorn. Sterckt des magens mund/reynigt die brust/ Der nieren überflüssigkeit durch den harn. Wein drei tag über alant gestanden/ leutert das gesicht mercklich.

Salbei wein.

Wirt mancherley weiß gmacht/ Etlich hencken Saluei in ein väßlin/etliche sieden sie. Ist gůt zů allem gebrechen/des zanfleysches/zanwee/zum geäder vnd glidern/sterckt sie wider Paralisin

vnd

vnd den krampff. Hilfft zů der fallenden sucht / vnd vorauß in den sachen des magens vnd der můter / dañ es seind ädrige stet.

Isopen wein.

Hertzert vnd zeucht an sich / Man sol süßholtz darzů thůn / Sollicher wein gezimpt den alten / Ist für den feuchten hůsten / fallend sucht vnd am meysten an den kinden. Es trücknet vnd heylet heymliche ort damit gewaschen / macht klare stim̃ / Zimpt den wassersüchtigen.

¶ Ein wein der fürnemlich die glider sterckt / vnd bei gesundtheit behalt.

Vier lot weiß imber / ein lot Cardimonium / ein lot zimetrinden / ein quintin Mastix / zwei lot Coriander / ein halb lot rot rosen / ein lb. honig oder zucker / ein viertheyl einer maß gůtes weins / Solcher wein sol also klar gemacht werden.

Wein der den gantzen leib sterckt.

Darzů nimpt man von Cubeben / Negelin / imber / rosin / iedes ein quintlin / seuds in iij. lb. des bestē weins / das drittheyl ein / seudts mit vj. lot rosen wasser vñ zucker / Trinck dauon abends vñ morgens vier lot oder minder. Diser wein sterckt das hirn vñ natürliche krefft / stillt den kalten fluß von der nasen / zimpt wol altenn leuten / Ist gůt zum kurtzen athem / hertzwee vnd glider / kelte des magens / macht rechte hitz / gůte dewung vnd geblůt / wider vrsach der můter von kelte / odder übrige feuchtigkeyt / dadurch die frawen an der empfengnuß gehindert / wider das vnwilllen / růr / vndewung vnd hůsten ꝛc.

Wolgeschmackend wein.

Mañ sol von zimetrinden vnd imber in wein thůn / vnd als ein roß wasser außbreñen / Ist zů zier der frawen / macht weiß / subtil / vñ wolgefarb / ist gůt kalter Complexion / für die glidsucht.

¶ Eim wein wölcherley geschmack man wil zu geben / gar höflich.

Leg wölcherley speceri oder kreüter du wilt ein nacht vnd tag inn gebreñten wein / Dises breñten weins sol man ein wenig in wein thůn so man trincken wil / so gwint er den selben geschmack.

¶ Der aller best wein wider den blůtfluß / vnnd den magen zusterckẽ wirt von Kittensafft / lauterem wein vnd roßwasser / gleich vil.

Merretig wein

Schneid jn zů dünnen breitten schnitzlin / saltz auff einander / so werdens naß / oder mit gestessen lorbern / laß eiñ tag vñ in einr schüsselen / stoß essig vñ bertram damit in eim mörser / zwing es durch ein

ein tůch in ein zinen schüsselin / bhalts in eim glaß wol verstopfft. Wer vor durst nit bleiben mag / der esse brot vnd anders drauß. Was nicht dürch dz tůch mag / magstu mit gutem zucker senfften / iß es nüchteren für das vnwillen / vnd das gurren in dem blöden magen.

¶ Bromber wein.

¶ Misch ein maß honigsamen / vnd fünff maß Bromber wol vnder einander / darnach thů sechs mal so vil weins darzů / laß wol sieden / vnd verschäum es / seihe es durch ein tůch / laß verieren / darnach thůs wider zum feur / seud vnd verschäums / geuß in ein reynes feßlin / laß ieren. Wenn dů dauon trincken wilt / so brůfe ob er dir zustarck ist / so misch vnder ein gläßlin zwei gläßlin vol weins / só ist es ein natürlicher gůter tranck.

Zwibel wein.

DEm thůt man gleich als dem Bomerantzen wei / vnd vermischt jn mit gůtem essig / der ist gůt für die gebrechen. Das bewar also. Nim einen vergifften wurm / spinnen / edechs / odder schlangen / vnd mach ein kreyß auff einen tisch mit rohem knoblauch / oder mit zwibelen / vnd setz den wurm damitten in / vnd laß jn kriechen wo er hin wil / vñ weñ er an den kreyß kompt / schnaltzt er wider. Das bewer mit würmen die vonn den leuten / oben odder vnden außgehn. Also mag man ein kreyß machen von Tyriack / von mirrettig oder von nesselwurtz / vñ von gbranten wein. Vñ darumb so haben die alten meister der Artznei / vil vñ manch erley Salsen erdacht vnd lern machen / nur zů einem zůsatz vnd wendung vil vnreiner gebrechen / oder zů wenden gebrechen inwendig aller menschen natur vnd gelider / vnd besonder des magen der ein fürst ist der glider. Darumb setzen sie alle Salsen mer von nutz dañ von wollust wegen.

Nessel wein.

NEssel mit einem gůten wein gstossen / oder mit einem sauren essig durch getriben / vnnd in ein glaß gegossen vnnd behalten / Diser durchgetriben wein tödtet die würm. Wiltu gebranten wein dar vnder thůn / was du damit bestreichst das weret den würmen / vnd vngeziffer vnd dem faulen fleysch. Vnd wer iendert ein vieh das da faul fleysch het in einem gebreché / thů ein wenig alaun darunder / es etzt sich auß. Also merck wo man den Wermůt wein / den Merrettig wein / den Nessel wein hin thůt / da kompt kein spin hin / weder mucken noch ander würm / krotten oder schlangen.

¶ Das wein nit abfalle.

¶ Item/ So ein wein schön ist vnd nit ran / Nim rebäsch zů eim karch=faß ein handtuoll inn ein tüchlin/ vñ in den pont geschlagen mit der pont/ vnd darüber ein kůdreck/ so felt er nit ab.

¶ So du wein wilt ablassen das er schön bleibe / Nim in ein karchfaß als groß Timean/ als ein baumnuß/ ee der wein darein kompt/ vnd breñ jn ob en zum ponten hinein ins vaß gar/ so felt der wein nit ab.

Hefftrůb wein glaßschön zumachen.

SO ein wein heffe trůb ist vnd nit ran / Nim in ein karchfaß j. maß sandt/ der fast gereyniget ist mit wasser/ vnd rür deñ ein loch neb=en der pont mit eim löcherten scheyt sittiglig ein/ vnd ob der wein noch vff der heffen ligt/ so irret nit das man die heffen rürt/ darnach am an dern tag abgelassen von der heffen so ist er glaß schön.

¶ Ein anders.

NIm in ein karch vaß x. heyß kysel steyn / als groß als eyer/ j. handt vol weinstein vnd stoß zů puluer/ ein handtuol ingrün/ j. handtuol haußwurtz/ vnd stoß in einem mörser/ vnd mere frisch wasser dar an dz es vff ein halbe maß werd / vñ streichs durch ein tůch/ vnd schütts in das karch vaß/ vnd rürs mit einem löcherten holtz durch einander ein gůt weile/ vnd pont zů vñ laß ligen iiij. tag so ist der wein fast schön vñ hübsch.

¶ So ein wein ran ist vnnd abgefallen / so nim zů einem karchfaß acht maß milch die rohe vnd loe sei/ vnd thů viij. maß weins auß dem vaß / vnd rüre die milch darinne mit eim scheit / vnnd schlahe die milch wol ij. stundt durch den wein/ vnd arbeyte es vff ij. stund / vnd schlage jn zů vnnd laß jn auff iiij. wochen still ligen/ darnach ist der wein schön vnd zů trincken.

Von ablassen.

WAß weiß wein sein / die sol man vonn der heffen lassen im Hor=nung/ in der letsten quart so es schon wetter ist/ vñ im Appril nit. Im Meyen auch gůt zů der selben zeit.

¶ Die Rote wein abzulassen in der Karwoch im abnemen oder im Brach monat/ im abnemen/ So man sie aber gern dünn het/ so sie dañ ee von der heff kommen/ so besser/ So man sie gern schwartz het/ so sol mann sie lang auff der heffen lassen ligen.

¶ Wañ ein wein schwer ist vnd nit schon. Nim dürre vichten rinden / in ein halb füder weins als vil als du zwüschen dem daumen vnd dem forde ren finger begreiffen magst/ die einer spannen lang seind / vnd feg sie ein wenig aussen das rauch ab/ vnd thů sie zů dem pont in/ vnd laß im vaß biß auß geht,

¶ Ran rot wein.

¶ Nim ein langen span schwefels/an allen enden gar angebrent/vnnd laß den wein in ein ander vaß/vnd so der wein in das vaß geht/so heb den angezündten span ins vaß/ob dem wein / immer auß vnnd auß / biß das vaß vol wirt/vnnd verpont auff der stund das der schwefel rauch darinn beleib.

Wañ ein wein schimeletzt.

NJm ein haußleyb brot/so er auß dem ofen geht also heyß/vñ schneide damitten ein loch inn die ein rindenals weit der pont ist/vnd leg das loch über den pont/vnd vmbleg es mit eim tůch/vnd den leyb das kein dunst darauß möge/so zeucht es den schim̃el an sich.

Seyger wein.

THů ein maß von eim eymer/vnd siedē den recht wol/vnd schäume jn biß er nit mer schaumet/vnd geuß den heyssen wein in das vaß/ vnd rür jn mit eim scheit wol/vnd darnach zů gepont/vnd viij. tag ligen lassen.

Oder/Es mag einer eiñ newen hafen zerstossen zů puluer in eim morser/vnd in den heyssen wein thůn vnd mit inrüren.

¶ So man eiñ wein ansticht/vnd das der letst als schön sei als der erst/ Nim vngenoten leymen in rörwein geweychet/damit verpont das vaß.

Aschen vnd rörwein vnnd darauß ein teyg gemacht/ vnd mit verpont/ ist auch also.

Von weychem wein.

ZV eim karchfaß thů herauß zwen kübel vol / vnd mach jn in eim kessel heyß vnd schüt jn wider ins vaß / vnnd rür jn ein halb stund mit eim scheit durch einander/vnnd laß jn ligen iiij. tag zůgeschlagenn/wirt wider frisch.

Wein schön behalten.

SO ein wein schön ist/er lig auff der heff oder sei abgelassen/wann man jn an wil stechen / so sol man nemen branten wein vnd äschen/vnd darauß teyg in ein tůchlin gemacht/vnd jn über den pont gelegt / vnnd darauff mit eim andern teyg mit äschen wol verkleybt/das kein lufft darzů mag/so bleibt der wein schön / als lang als ein tropff darinn ist.

¶ Wiltu köstlich wein machen in dem Herbst so der wein gelesen wirt / so kem den wein wol/vnd most jn nit mit den füssen/ vnnd schüt dann den wein auff die keltern/vnd darnach so brenn ein spon darin das vaß / über zwo stund/ darnach thů den wein in das vaß / vnd fülle es allen nacht mit dem ieren/vnd so manß ableßt/so brenn aber ein spon darein.

Wiltu

¶ Wiltu ein braunẽ wein schön machen / So nim ein maß süsse milch zů einem Stuckfaß / vnnd welle die milch / vnd hebe den raume wol von der milch / vnnd nim von vier eyern das weiß / vnnd rüre das vnder die milch / vnd schlage den wein zů vierzehen tag lang.

¶ So du eiñ trüben wein ansticheſt / So nim ein halb pfund baumöl zů einem stuck vnd thů das in den wein / vnd schlag jn zů.

¶ So du ein vaß brüen wilt im Herbst / So nim weckolteren mit der wurtzeln / vnnd hopffen mit den wurtzelen / damit brüe das vaß / vnnd laß es ein nacht darin stehn / vnd nit schwenck das vaß mit wasser.

Von Essig.

DEr Essig wirt manigfaltiglich gemacht. Zum ersten. Nim die aller seuresten weinber / truck sie auß / seihe sie durch ein tůch / geuß darein gůten altenn essig / laß es stehn / so es sich gesetzt hat / seig es von den heffen / vnnd thů mer der außgetruckten saurn weinbern darin / laß es aber gestehn / seig es wol ab / vnnd thů das also offt als du sein vil wilt haben.

¶ Von wein macht man essig also. Thů alten wein inn ein klein väßlin nur halb / vnd setz es an die sonnen / oder besser ist es zum feur / laß stehn an der werme / so wirt es gůter essig.

¶ Nim ein krůg der von altem essig seer schmeckt / vnd geuß darein wein biß zum halben theyl / verstopff jn wol / vnd setz es in einen kessel vol sidenigs wassers ob dem feur / vnnd das er darinne ein wenig sied / so wirt er zů essig.

¶ Geuß in einen hafen oder krůg alten wein / thů gůten rocken saurteyg eins eyes groß darin in ein tůchlin wol verbunden / vnd setz es zum feur / laß ein wenig sieden / vnd setz es hin / da wirt gůter essig von.

¶ Thů alten wein in einen hafen oder in einen kessel / laß sieden / scheume jn / mach jn zů / begrab jn in einen keller inn die erd / laß drei tag stehn / grab jn wider auß / vnnd laß wider einen kleinen wahl thůn / setz jn hin / da wirt gůt essig auß.

¶ Thů wein in ein kolben glaß / oder in einen krůg / setz in eiñ kessel vol wassers / darinn laß den wein heyß odder nur wol warm werdenn. Du solt aber in den krůg mit wein / rot weiden holtz legen / imber vnd langen pfeffer / vnd ein vrhab von rohem teyge / oder heyß gebachen brot / davonn wirt der essig starck,

¶ Wiltu schnelliglichen essig machen. So nim stählin blech / vnd glüe die wol / vnd lesch die drei mal in gůtem starckem essig / leg sie hin vnd halt sie zů deiner notturfft. So du dann schnelliglich essig machen wilt / so nim sie vnd glü wol / vnd lesch sie in wein / so wirt es auff der stet zů essig.

¶ Wiltu über land essig mit dir tragen in der täschen / wa du hin kombst das du bereyten essig habest. So nim die kern in der keltern auß der weinber hülse / vnd trücken sie wol zů pulver / vff dz pulver geuß gůten essig / vermisch wol / laß es stehn das sich das pulver an den grund setz / geuß den essig ab / vnd trückne das pulver an der Sonnen / das thů zů drei malen / vnd so du schnelliglich zur hand essig haben wilt / so pülver sein ein wenig inn einn becher mit wein.

¶ Ein brot von essig hefen vnnd rocken mehl / bach halber / weichs darnach in essig / vnd zum Andern abermal bachs halber / zum Dritten bachs wol / Des brots ein wenig in ein becher weins / gibt gůten essig.

¶ Kügelin von geriben weinstein / langen pfeffer vnd essig / zů drei malen drein geriben / thůns auch.

¶ Würtz vnd bier gewermt / gibt gůten bier essig.

¶ Weiden diltap der nit auff den grundt geht / behalt gůten essig.

Etliche Artzneien zů krefftigung der Natur / vnd magen des menschen.

¶ So einer nach langer kranckheyt noch Schwach im hirn vnd haupt ist.

Nim ein maß weins / vnd ein lot muscatblů bind in ein tůchlin / zerstoß ein muscat nuß klein / binds auch in ein reynes tůchlin / henck die bed also in die maß weins / drei tag vnnd drei nächte / das der wein die krafft annem / gibs dem krancken zů trincken / ie zů vier malen ein tag / des morgens nüchtern / vnd ein halb stund vor imbs / vnnd nachtmal / vnnd zů abends so er zů beth wil gehn. Vnnd die weil er auß einer kanten trincket / sol man jm ein andere zůrichten / damit jm nit abgehe / gib jm ies des mal auff ein eyer schalen vol / biß jm baß wirt / Dann lange siechtagen wollen lange Artznei haben.

Man mags auch eim geben der stedts we im haupt hat.

Zum Magen.

¶ Ein ieder mensch der einn kalten Magen hat / ist eines bleychen angesichts.

¶ Wer einen verschleimpten Magen hat / den hilfft kein Artznei / die bösen

sen dünst im Magen verschlossen/werden dann vor gepurgirt vnd außge-getriben.

Zeychen eins kalten Magens seind/Reupzung/auffschmecken/bitterkeit in der gurgel/der sodt/stätig spützen/ vil speychel/hungert vil vnd dürstet selten/isset seer/hat ein bleych angesicht. Ist jm aber der magen erkaltet mit truckenheit vermischt/ so dürstet jn auch / das kompt von Melancholeien.

Zeychen eins verhitzten Magens mit vnnatürlicher hitz/seind/ stäter durst/seltzamer hunger/ bitterkeyt des mundes / vndewen / gilbe als saffran/truckenheit der zungen/mag kein subtile speiß sonder grobe wol verdewen/mag vor hitz keinen warmen tranck trincken.

Solich verhitzung des Magens zů natürlichem stand zů bringen / soltu niessen speiß die kalter natur ist/als Ampfer/Melden/ Lactuca / Mohnbletter gesotten/vnnd nitt heyß geessen / vnnd fisch mit schůppen/ die inn frischen/schnellen wassern gehn.

Ein ander Artznei. Mach ein pflaster von kalten dingen/ als von rosen/haußwurtz/zerschlagen saur öpffel/coriander/gersten/ybisch/oder bestreich jn mit rosen oder viol öl.

Wer da einen kalten Magen hat / als von kalter speise oder tranck / dem sol man helffen mit würtz vnd kreutern warmer natur.

Nim kimel j. lot/galgan ein halb lot/imber ein lot/muscatnuß ein halb lot/muscat blů ein halb quintin/langen pfeffer j. quint/paridis korn/steinwurtz/zimetrinden/iedes ein qüint/zuckers so vil genůg ist/Mach ein Latwerg/die nütz al tag vñ nacht dreimal. Im Som̃er/morgens frů nüchterē/des abends am bethgang/vñ zů mitternacht. Im Winter/morgēs nüchteren/des abents am beth gang/vnd zů mitternacht. Merck so du die Latwerg zů dir nemē wilt/soltu darvor nüchtern sein drei stund/darnach auch vier stunde/oder auffs wenigst drei. Nim die ersten drei tag einr haselnuß groß/Die andern vier tag einr kleinē muscat groß/ die ander woch vß/einer grossen muscat groß/Die iij. woch einr welschē haselnuß. Bei dem bleib biß dir besser wirt. Weil du der Artznei brauchst/hůt dich vor kalter speise/ tranck/wasser vnd allerley fischen/ grün vnd gesaltzen/ außgenom̃en gar kleine fischlin/machs wol ab mit gewürtz vnnd saffran/gekocht mitt klein geschnitten zwibeln. Hůt dich auch vor kompostkraut/ vnnd allerlei milch speise/vnnd geräuchten/garstigen / feysten fleysch/alten madigen käsen/ vnd vor allen vndewigen speisen.

Bibenel/Encian/ Zitwen/ die drei gepuluert / vnd auff nasses brot gesehet/getemperiert imber/muscat/negelin/ist dem kalten magen gůt / vnnd für durst/das die wasserkelt nit überhandt nimpt/also dienet knoblauch/merretig/lauch rohe od' gesottē geessen/der groben natur / dauō die natur der subteilen menschen gekrenckt/darumb sein die salsen erdacht.

¶Ein armer der eiñ verkalten magen hat/ der trincke so er zů beth wil gehn in eim warmen bier/ Galgan/ Küm̃el vnnd weiß weirauch/ ist es im Winter/ Im Som̃er darff ers nit wermen. Aber der reich nem in der Apoteck Diagalangam vnd Diaciminum.

¶Wer nit lust hat zeessen/ der mach jm ein Sals mit knoblauch/ vnnd nim drei bletter von salbei/ vnd wenig brots vnd saltz/ zerstoß das vnd zertreibs mit essig/ vnd thů den knoblauch darin/ nim zwo zehen imbers/ vnd dreissig pfeffer körner/ zerstoß die klein vnd thů sie darzů/ vnnd geuß essig darauff/ vnnd meng es wol/ solche Salset solt du drei oder vier tag essen/ so gwinstu gůten lust zů essen.

¶Alle speiß über die natur/ das ist/ so einer der mer nimpt weñ es seiner natur bequem ist/ die bringt jn in kranckheyt.

¶Der Magen wirt geleidigt vnd verseert von der speiß die all zů kalt oder heyß/ zů seer gesaltzen/ oder zů seer geessigt ist/ vñ die beim feur prentz lecht ist worden/ sonder sie sollen all ein maß haben.

¶Der in dem leib hert ist/ also das er nit stůl gehaben kan/ er felt in ein kranckheyt/ oder gewiñt den schnopffen/ oder den steyn.

¶Item alles das auß der erden ist/ oder auß der erden wechst/ vnd all menschenn also wol/ die nemen an sich die eygenschafft der vier Element/ heyß/ kalt/ trucken/ feucht. Vnd wer lang leben wil/ der verwandel ie eins gen das ander/ als die kelt mit der hitz/ vnd die hitz mit dem kalten/ vnnd das trucken mit der feuchte/ vnnd das feucht mit dem trucken. Also ist der selig vnd weise/ der der zeit achtet/ vnd die masz solicher temperatur recht trifft/ vnd also mit weiszheit ordenlichen lebt. Wañ gůt gewonheyt behelt gůte sittenn/ vnnd gibt gůt end. So bewart messigkeyt die gesundtheyt/ Dañ alles das dem leibe zugehört/ sol vnd vnd můsz messiglich geschehen.

¶Zů Franckfurt am Meyn bei Christian Egnolphen/ Im Wintermonat/ Des M. D. vnd XXXI. Jars.